

# Ergebnis der Mensaumfrage

AK Ökologie und Nachhaltigkeit

28. August 2013

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Kommentare im Freitextfeld</b>	<b>1</b>
1.1	Philosophische Fakultät . . . . .	1
1.2	Rechts- und Wirtschaftswissenschaftliche Fakultät . . . . .	14
1.3	Medizinische Fakultät . . . . .	22
1.4	Naturwissenschaftliche Fakultät . . . . .	31
1.5	Technische Fakultät . . . . .	45

## 1 Kommentare im Freitextfeld

### 1.1 Philosophische Fakultät

Die Umfrage sollte sich auf einzelne Mensen beziehen. Meine Wertung ist ein Mittelmaß aus der Mensa in der EWF und der Cafeteria in der Philosophischen Fakultät. Erstere hat allgemein echt gutes Essen für Mensanahrung. Zweitere ist oft echt mies. Alles, was ich sonst kenne (Cafeteria Hauptbibliothek und Hauptmensa in Erlangen) ist irgendwo dazwischen.

Kein Soja, kein Tofu

Die Bewertung bezieht sich hauptsächlich auf die Cafeteria in der Kochstraße. Dort gibt es nur selten vegetarische Gerichte - ansonsten hat's nur Germknödel als warme Alternative zum Käsebrötchen... :-)

In meinem vorherigen Studienort (Göttingen) bin ich täglich in die Mensa gegangen. Das hätte ich gerne auch hier weitergeführt. Allerdings ist es in der Erlanger Mensa leider sehr schwer sich ausgewogen, gesund und vor allem schmackhaft zu ernähren.

Bitte etwas weniger salzen. Außerdem ist das vegetarische Gericht manchmal nur 6 frittierte Pilze oder eine Dampfnudel. Zu wenig! Kann man Fleischgerichte nicht auch vegetarisch anbieten? Das wäre schön

Der Geschmack der Beilagen ist oft armselig. Die Salatbar am Langemarckplatz in ER ist bei weitem nicht so gut wie in der EWF in Nbg. Das Besteck in der Cafeteria am theologischen Gebäude ist regelmäßig schmutzig.

Die Braten, Käsespätzle, Nudel- und Fischgerichte, Süßspeisen schmecken fast immer, die Salat- und Fruchtsaftbar sind eine tolle Neuerung. Das gedämpfte Gemüse schmeckt mir zu sehr nach Butter, die Tomatensuppe war die letzten zwei Male leider versalzen. Die meisten angebotenen vegetarischen Gerichte schmecken leider nicht annähernd so gut wie die Fleischgerichte. Und ich würde mir in der Mensa Langemarckplatz mehr Bio wünschen. Der Krustenbraten und der Lachs im Bambus waren toll! Und die Mitarbeiter sind super-nett!

Lernt Nudeln kochen. Die Dinger sind immer komplett ohne Biss.

Für die Menge und den Geschmack ist das Mensaessen zu teuer!

toll, dass es in der Stadt IMMER wedges gibt; da hat man was, wenn einem sonst nichts gefällt

die Gerichte sind hauptsächlich wegen verkochter Nudeln, welchem Salat oder halbrohen Kartoffeln etc. nicht überzeugend

Öffnungszeiten ausweiten!

Die Größe der Portionen bei fleischhaltigen Gerichten im Vergleich zu vegetarisch/veganen Gerichten sollte nicht so stark variieren. Meistens werde ich von den vegetarischen Angeboten nicht satt.

Mehr besser verarbeitetes Fleisch

- Einige Essen sind dahingehend bekannt, dass man sie nicht nehmen sollte (bspw. Hackbraten)
- In vielen Mensen darf man sich kostenfrei Nachschlag holen, warum geht das nicht hier? ...ein 50Kg-Frau braucht wohl weniger als ein 90Kg Sportler

Die Auswahlmöglichkeit zwischen 3 Gerichten und mehr finde ich generell gut. Allerdings meide ich die Fleischgerichte größtenteils, da ich bis jetzt überwiegend negative Erfahrungen damit gemacht habe. Dennoch sind auch die anderen Gerichte geschmacklich alles andere als überzeugend... Die Größe der Portionen schwankt stark: Oft ist es zu viel und an anderen Tagen bekommt man umso weniger. Positiv finde ich den günstigen Preis für Studenten.

ich wünsche mir besser Fleischprodukte, diese sind oftmals qualitativ nicht ansprechend

Ich würde mir wünschen, dass in dem Mensaessen weniger Konservierungsstoffe und Farbstoffe sind. Es sollte nicht künstlich hergestellt werden, weil sonst kann ich mir auch im Supermarkt ein Fertiggericht kaufen.

nicht mehr so verkochte Nudeln; größere Portionen; alle Saßen schmecken gleich ;)

Größere Portionen in Nürnberg.

Das Essen schmeckt teilweise furchbar. Insbesondere die Hackfleischbällchen. Man sollte das ganze wesentlich gesünder gestalten und ohne Geschmackverstärker kochen. Ich bin nämlich dagegen allergisch und dieses Zeug ist überall drin

Ich esse die fleischlosen Gerichte nur, weil das Fleisch teilweise eine sehr miserable Qualität hat (Formfleisch, tot gebraten, trocken ohne Ende nach 2-3 mal Aufwärmen) und deshalb nur das Gemüse (das auch häufig viel zu durchgekocht ist) mehr oder weniger genießbar ist.

Nudelgerichte und vegetarische Gerichte kann ich mir selber kochen, die Mensa sollte viel mehr Fleischgerichte anbieten.

Vor allem sollten die Preise für jegliche Salate verringert oder eventuell günstige Salat-Arrangement angeboten werden!

Die Beigabe von Saßen darf gern etwas üppiger sein (ein Schöpfer ist meist zu wenig).

Die Uni könnte so sehr dazu beitragen, Leuten zu zeigen, dass auch veganes Essen vielfältig sein kann! Gerade bei einem solchen Ort wäre es schön auf Nachhaltigkeit zu achten :)

Das vegetarische Angebot sollte wirklich wirklich ausgeweitet werden, v.a. in der Cafeterien wie der in der Kochstraße. Dort gibt es IMMER Wiener zusätzlich zum Fleischgericht, selten ein vollwertiges WARMES vegetarische Mittagsgeschicht, süße (Nach)speisen zählen nicht! In der

Langemarckmensa wurde es in den letzten Jahren schon wirklich besser. Der Veggieday ist ein Reinfeld, dann gibt es zwei veg. Speisen statt einer, und immer noch eins mit Fleisch. Und die Currywurst in der Cafete nebenan gibt es eh immer, also wieso nicht am Veggieday konsequent ganz auf Fleisch verzichten??? Manchmal gibt es als Veg.-gericht auch an einem Tag Sauce mit Nudeln, und am nächsten Tag die gleiche Sauce mit Reis, was für eine Abwechslung. Und teilweise sind die veg. Gerichte wirklich überteuert, teurer als Fleisch. Damit meine ich die Camembert/oder sonstiger Käsegerichte. 2 Mini-Käse-Medaillons für 2,50...da kauf ich mir doch lieber ein Schnitzel fürs gleiche Geld -> Fleischgerichte dürfen gern teurer werden, dafür von besserer Qualität. Dann würden die Leute sich das vielleicht seltener gönnen und um so mehr genießen! Ach ja: Die fertigen Salate sind oft 'lätschert'! DANKE für diese wichtige Umfrage!

Wichtig ist mir, dass die Gerichte aus frischen Lebensmitteln bestehen, also keine Fertigsoßen etc.

Ich finde nicht, dass es mehr vegetarische Gerichte geben sollte, momentan ist für den Jeden etwas dabei, das finde ich gut.

Das Essen ist so gut wie immer viel zu salzig! Deshalb gehe ich auch nicht mehr hin...

Es wäre schön, wenn in der Mensa angegeben werden könnte, in welchen Gerichten Milchprodukte/Laktose enthalten ist

Pengasiusfisch, der immer wieder in der Mensa am Langemarckplatz angeboten wird ist überzüchtet, vollgepumpt mit Medikamenten und in Sachen gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit eine Katastrophe! So etwas sollte eine Mensa nicht anbieten dürfen! Außerdem bestehen die vegetarischen Gerichte - die als gesunde Alternative gelten sollten - meist aus fritierten nicht identifizierbaren gemüseähnlichen Substanzen. Das einzig gesunde das es gibt (Salat) ist überteuert... ein Salat im Frida Feinkostladen in den Arcaden kostet bis zu 2€ weniger als der Mensensalat... sowas darf nicht sein.

Das Fleisch sollte eine bessere Qualität haben, ebenso der Fisch: Die Scholle schmeckt IMMER gleich, dazu die ewig gleiche Remoulade... mehr Abwechslung bei den Fischgerichten wäre super.

Allgemein finde ich das Mensa-Essen ganz okay. Einmal allerdings habe ich Käsespätzle mit geräuchertem Tofu gegessen, das war absolut gar nicht mein Fall! Das habe ich persönlich als wirklich nicht gut empfunden und ich hab an den vollen übrigen Tellern gesehen, dass ich da nicht die einzige war.

Die Portionen sind oft viel zu klein, sodass man nichtmal annähernd satt wird!

Für uns Diabetiker ist das vegetarische Angebot echt unterdurchschnittlich. Jedes vegetarische Gericht enthält Kohlenhydrate, die ich wir Diabetiker essen dürfen. Können Sie als Beilagen bitte auch Gemüse anbieten? Nudeln, Kartoffeln, Reis - all das dürfen nur Stoffwechselgesunde essen.

Nährwertangaben zu den Gerichten wären erwünscht

Ich wünschte, dass Gemüse und Salate immer (nicht nur am Anfng der Woche) frisch wird. Gegen Ende der Woche sind diese immer mehr schlechter und veraltet. Außerdem wünschte ich dass es mehr Rind und andere Fleischarten (nicht nur Schwein) einbezogen wird.

Das Essen ist oft zu salzig

Die Qualität des Essens könnte besser sein. v.a. bei Aufläufen ist oftmals nicht identifizierbar, was darin ist. Die Gerichte könnten besser gewürzt sein.

Wir wollen wieder Currywurst in St Paul!

Ich finde, dass eine vegetarische Speise zur Auswahl vollkommen ausreichend ist. Stattdessen fände ich eine größere Auswahl an Beilagen (z.B. verschiedene Kartoffelprodukte) hilfreicher. Denn aufgrund meiner Glutenunverträglichkeit bin ich was die Hauptspeisen angeht sehr eingegrenzt.

Die Mensa am Langemarckplatz ist meiner Meinung nach logistisch nicht optimal ausgerichtet. Bei der Rush Hour tummeln sich so viel am Eingang dass sich praktisch nur eine Schlange bilden lässt, obwohl die Leute an verschiedenen Tresen ihr Essen holen möchten. So wäre es praktischer die Menschen so zu kannaalisieren dass sie schon am Eingang sich entscheiden um zur richtigen Essensausgabe zu gelangen, anstatt den Eingang zu verstopfen.

Bloß nicht 2/3 vegetarisch! (s.o.)

Eine Ausweitung des vegetarischen Angebots würde ich sehr begrüßen, vor allem an den Tagen an denen das vegetarische Gericht eine Süßspeise ist! Dann wäre ein zweites Gericht zur Auswahl super. Außerdem sind die vegetarischen Gerichte öfters mit frittiertem Gemüse, einfach nur Gemüse wäre besser.

Ich besuche die Mensa nicht sehr häufig, da es der Stundenplan nicht zulässt. Wir haben über die ganze Stadt verteilt Vorlesungen und Seminare (oftmals in der Stintzingstraße, wo es keine Mensa gibt) und dadurch keine Zeit in der Zwischenpause die Hauptmensa zu besuchen. Außerdem ist das Angebot der Mensa nicht sehr abwechslungsreich und viele Gerichte schmecken gleich. Insbesondere die Gerichte der Cafeteria an der Philosophischen Fakultät lassen zu Wünschen übrig und sind dann noch viel teurer als die Speisen in der Hauptmensa.

Eine Ausweitung des vegetarischen Angebots wäre super. Viel wichtiger wäre mir persönlich allerdings das öfters eine veganes Gericht angeboten wird (auch statt der vegetarischen Option). Manchmal gibt es ein vegetarisches Gericht (zum beispiel ein Gemüserisotto) bei dem es mir nicht verständlich ist warum Tierprodukte verwendet worden sind.

Ich genieße die große Auswahl und bin in den meisten Fällen zufrieden mit dem Essen, auch wenn die Portionen oft etwas größer ausfallen dürften. Etwas schade finde ich, dass die Salatbar an der EWF sehr teuer ist.

Für den Preis den man bezahlt kann man sich eigentlich nicht viel Qualität erhoffen, dennoch würde man es sich bei manchen Gerichten wünschen. Am schlimmsten sind die Nudelgerichte mit irgendwelchen Saucen, da schmeckt man so richtig, dass das Essen für Massen gemacht wird.

Speiseplan im Internet und Speiseplan in der Mensa stimmen leider nicht immer überein!

Die Cafeteria in der Kochstraße muss UNBEDINGT verbessert werden. Die Mensa am Langemarckplatz ist ja okay, aber die Cafeteria in der Kochstraße ist furchtbar, unter aller Sau, und: Es gibt nur einmal in der Woche Fisch, sowie zweimal im Monat vegetarische Gerichte. Das kann doch nicht sein! Die Alternativen sind zu dürftig und das Essen dort allgemein minderwertig.

Wie ist das mit der Menge? Ein Teller in der Mensa ist meistens etwas wenig um wirklich satt zu werden.

Die Arbeitsmoral des Personals an der Mensa Regensburger Straße ist lächerlich. Außerhalb der Essensausgabenzeiten ist bei den Angestellten ständige Pause angesagt. Wäre toll wenn man da etwas ändern könnte. Auch die Qualität des Essens lässt im Vergleich zu dem in Erlangen zu wünschen übrig.

Ein vegetarisches Gericht reicht meiner Meinung nach wirklich!

Das Essen schmeckt meistens einfach nicht. Verkocht, schlechte Qualität und man hat den Eindruck, es wird im Verlauf der Woche wiederverwertet.

keine Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker

Gemüse nicht verkocht, sondern bissfest wäre schön. Einfach nicht so pamfig, sondern erkennbar, was im einzelnen darin ist. Vielleicht auch mal verschiedene Kräuter austesten und einbauen. Das wäre schön! :)

Über 60 Prozent der Weltbevölkerung leiden unter Laktoseintoleranz. Es wäre fair, wenn vegetarische Gerichte (also mit Milchprodukten) auch für diese Menschen essbar wären, indem lakosefreie Milchprodukte zum Kochen verwendet werden. So bleibt diesen Menschen meist nur die Wahl zum Salat.

Lieber einfacheres (0815) Essen (Spaghetti etc.) und dafür lecker.

Es mangelt nicht an der Quantität sondern leider manchmal an der Qualität!

Das vegane Angebot hat sich ja schon enorm gesteigert, könnte aber noch mehr sein :) Danke schon mal dafür!

Nudeln mit Soße sind leider meistens sehr schlecht. Nudeln sind extrem weich und geschmacklos, genauso wie die Soßen (Käsesoße im Speziellen). Sehr gut ist immer die Salatbar, diese ist jedoch im Vergleich zum restlichen Essen extrem teuer. Somit läuft es eigentlich fast immer ungesund auf Fleischschnitte mit Pommes heraus, da Kartoffeln auch eher geschmacklos sind.

Das vegetarische Essen ist oft viel zu fett, sprich fritiertes Gemüse o. ä. oder das Gemüse ist "totgekocht". Wenn man einfach gutes Gemüse anbieten würde, würde ich öfter die vegetarischen Gerichte auswählen. und sie sind oft nicht gut gewürzt. Vegetarisches Essen geht sicherlich schmackhafter und gesünder, als es bisher angeboten wurde. auch die Suppen könnte man schmackhafter machen und nicht so fettig. Dann wäre das Essen allgemein bekömmlicher. Und: es gibt bisher keine Angebote bzw. Hinweise für Allergiker z.B. Laktose, Gluten...

Vegetarisch gern, aber nicht immer nur mit Soja oder Tofu.

Veggie Day abschaffen! Wie kann man denn Leute dazu nötigen kein Fleisch zu essen und dann auch noch fast überall tofu oder soja vorzufinden! manche fleischesser sind evtl grad nur diesen einen tag in der mensa und kriegn dann nix gescheites!

V.a. das Angebot in der Cafeteria in der Kochstraße ist zu oft mit Fleischgerichten ohne, dass es eine Alternative gibt oder man nur die Beilagen bestellen darf.

Ich bin zwar kein Vegetarier, aber mich würde als Vegetarier stören, dass viele vegetarische oder auch vegane Gerichte Fleisch quasi simulieren, was nicht gerade für deren Qualität spricht (z.B. Nudeln mit Sojabolognese oder Gemüseschnitzel o.ä.). Es gibt tolle vegetarische Gerichte, die nicht ein Fleischersatz sind und unsere Vegetarier und Veganer einen in diesem Sinne negativ konnotierten Sonderstatus verschaffen. Außerdem habt ihr leider weder danach gefragt, an welcher Mensa man isst. In der Cafeteria an der Kochstraße gibt es oft das Gleiche.

Ich bin generell zufrieden mit dem vegetarischen Angebot, weil es vor allem sehr abwechslungsreich ist, aber eine auswahlmöglichkeit zu haben, wäre noch besser :)

Es wäre schön wenn es mehr vegane Gerichte geben würde. Ich weiß dass es in Erlangen vermutlich nicht möglich ist ein riesiges veganes Angebot zu stellen, da die Nachfrage vermutlich zu gering ist. Allerdings gibt es oft vegetarische Gerichte die problemlos "veganisierbar" wären. VegetarierInnen haben dafür glaub ich auch prinzipiell Verständnis. Danke!

Vielleicht wäre es möglich die Mensazeiten auszuweiten. Ich habe nie Zeit in der Mensa essen zu gehen, da sie bereits um 14 Uhr schließt und ich i.d.R genau in der Zeit, in der die Mensa geöffnet hat, Kurse habe.

St. Paul macht's super!!

Meiner geschmacklichen Meinung nach, variiert die Qualität der unterschiedlichen Essen oftmals sehr. An manchen Tagen ist es extrem salzig, an anderen ok. Ansonsten ist der Preis grad für Studenten absolut in Ordnung.

Gehe nur dieses Semester selten in die Mensa aufgrund des Stundenplans. Wenn es mehr Auswahl bei den vegetarischen Gerichten gäbe, würde sich der Weg öfters lohnen!

Nudeln und Reis sind häufig verkocht, Gemüsegerichte (vegetarisch, vegan) schmecken einheitlich gleich recht lasch. Ansonsten ist es erfreulich, dass die Mensa so günstig ist, ich komme prinzipiell gerne!

zB mehr warme Süßspeisen (Kaiserschmarrn, Waffeln etc.) dafür weniger "verkünzeltes" Essen wie irgendwelche Dinge die im Bananenblatt eingewickelt sind und eine Konzentration auf einfache und gewohnte Essen wieder...deshalb geh ich oft in die Cafeteria für ein Schnitzel, eine Currywurst o.Ä.

Schön wäre mehr Vollkornprodukte und internationale Gerichte. Vielleicht auch kalorienärmer zubereitete Gerichte als Alternativen. Ansonsten bekommt man als Großküchenessen in der Mensa wirklich vergleichsweise gut schmeckende Gerichte! Weiter so!

Eine Süßspeise ist kein Ersatz für ein Mittagessen. Außerdem bitte attraktivere vegetarische Alternativen und bitte die Fritteuse weniger benutzen.

Die Qualität des Mensa-Essens finde ich absolut okay. Vielmehr sollte sich die Studienvertretung jedoch für ein verbessertes Preis-Leistungsverhältnis einsetzen. Sie meine ich vor allem in Bezug auf die Quantität des Essen. Von einer Portion der Hauptspeise werde ich jedenfalls in den seltensten Fällen satt.

An der EWF stellt sich die Frage nach mehr vegetarischen Gerichten nicht, da wir St. Paul haben, in der es nur Veggiessen gibt ;) Im allgemeinen bin ich sehr, sehr zufrieden mit dem Essen, vorallem passt Preis-Leistung-Qualität sehr gut.

Ich fände es nicht nur wichtig, weniger tierische Produkte zu verarbeiten, sondern auch, auf die Herkunft dieser Tierprodukte stärker zu achten. Lieber weniger tierische Produkte und dafür nachhaltiger und möglichst bio!

Mehr Nudelgerichte wären toll!

Das Essen ist meist sehr lecker, manchmal ein bisschen verbrannt oder verwürzt.

Es wäre schon viel damit getan, wenn die Vegetariergerichte attraktiver werden. Die fetttriefende Fetaschnitte beispielsweise "zwingt" einen ja schon zum Fleischverzehr.

Fisch und Fleisch ist oft trocken. Nudel verkocht.

Die Möglichkeiten für Personen mit Laktose-Intoleranz sind in der Mensa leider denkbar gering. Meist muss man auf vegane Gerichte zurückgreifen, um den Milchprodukten zu entgehen. Es wäre daher schön, wenn es öfter Speisen geben könnte, die ohne Milchprodukte zubereitet wurden und wenn dies dann auch entsprechend gekennzeichnet werden könnte. Es würde das Leben sehr erleichtern.

Ich finde es sehr gut, dass die Mensa in St. Paul an der EWF jetzt nur noch vegetarische Gerichte anbietet, weil man so eine sehr große Auswahl hat.

Mehr biologisches Essen wäre super

Ein Fleischgericht, ein vegetarisches und ein veganes Gericht und alle Probleme wären gelöst

Die Salatbar an der EWF ist qualitativ super, nur leider sauteuer. Die vegetarischen Gerichte sind meist echter "Pampf", Schnitzel etc. sind Fertigfraß, Schmorgerichte sind am Besten, weil man da wenig kaputt kochen kann - wohingegen die Nudeln meist schon um 12 Uhr Matsch sind, Pommes, Knödel, Klöße sind ok. Alles in allem bevorzuge ich bis auf Salatbar und Schmorgerichten Selbstversorgung oder warte lieber und esse zuhause. Lieber mehr zahlen und dafür dann keinen Fraß bekommen. Und dazu viel zu wenig frisch gekochtes und viel zu wenig leckeres BIO(!) Gemüse.

In den kleineren Mensen kostet jedes Gericht 2,50 Euro, ich finde bei Gerichten wie Nudeln etc könnte man den Preis etwas drücken.

Bin im Großen und Ganzen zufrieden. Vor allem die Veggie-Mensa in St. Paul ist großartig, nur manchmal sind die guten Gerichte zu schnell vergriffen.

Gibt es die Möglichkeit Bio-Fleisch anzubieten oder Fleisch von regionalen Erzeugern zu beziehen?

ich finde es sollte einheitlich zu jedem gericht eine beilage geben, da man sie oft noch dazu kaufen muss

Es sollte auch an den Mengen und Preisen mal gearbeitet werden! Mengenmäßig ist vor allem zw. der EWF Nürnberg und der Hauptmensa in Erlangen ein großer Unterschied! Und gerade die gesalzene Preise sind für die Portionen in Nürnberg wohl oft nicht gerechtfertigt! Wir zahlen immerhin auch schon einen Studentenwerksbeitrag!

Durch eine Änderung des Angebotes verbessert sich nicht automatisch die Qualität der Speisen

Generell schmeckt das Essen wie dahingeschissen. Gerne würde ich mehr vegetarisch essen, jedoch schmecken jene Gerichte (auch fleischhaltige!) einfach nach nichts und satt wird man, im Gegensatz zu den fleischhaltigen Gerichten, erst recht nicht. Am besten wäre eine der Allgemeinheit zugängliche Mikrowelle in der selbstzubereitetes Essen warm gemacht werden kann.

Die Portionen könnten auf alle Fälle etwas größer sein, bzw. mehr von den Beilagen und der Soße. Nach einem langen Unitag hat man meist großen Hunger und bekommt dann zum Gericht nur vier Kroketten dazu. Das ist sogar mir als "Wenig-Esserin" viel zu wenig! Bei Gerichten mit Soße wird an der Soße gespart, sodass man ab der Hälfte sein Gericht fast trocken essen kann. Wenn das noch geändert wird, bin ich mit unserer Mensa vollkommen zufrieden.

Die Fleischgerichte sind meistens zu versalzen.

Besseres Essen in der Cafeteria

Es sollte vor allem mehr darauf geachtet werden, dass regionale Produkte verwendet werden. Wir haben schließlich genug Bauern und Landwirtschaftliche Unternehmen hier direkt in der Umgebung. Bsp: Knoblauchsland, Hutzelhof etc. Des Weiteren können saisonale Gemüse- und Obstsorten mehr Platz finden.

Die Hirtenrolle dies mal gab (ich glaub SS12) war der Hammer !!!!

Die vegetarische / vegane Mensa in St. Paul hat ein sehr gutes Angebot, vielen Dank! Generell würde ich mir mindestens ein Gericht mit Bio-Fleisch (Naturland/Demeter) statt aus konventioneller Wirtschaft wünschen und wäre auch bereit, mehr dafür zu bezahlen.

täglich ein veganes essen!

Längere Öffnungszeiten in der Mensa am Langemarckplatz wären wünschenswert

Immer dieselbe versalzene (!!!!) Einheitsoße

Das Problem des Mensa-Essens ist nicht die Auswahl an Gerichten, sondern vielmehr deren Qualität. Die meisten Gerichte schmecken mehr oder weniger identisch, sodass es keine große Rolle spielt, was man isst. Auch wäre es in der Mensa am Langemarckplatz wünschenswert, dass man sich zumindest bei einigen Speisen selbst bedienen kann, wie dies in der Mensa am Südgelände ist.

Die Portionen sind eindeutig zu klein. Ich muss immer mindestens zwei Portionen essen, um einigermaßen satt zu werden.

ES wäre schön wenn täglich ein veganes Gericht angeboten würde, nicht nur 1x pro Woche. Die Möglichkeiten sind hier unendlich, mit etwas Pfiff lassen sich auch in der Größenordnung einer Mensa leckere (und kostengünstige) Gerichte zaubern, die auch Nicht-VeganerInnen (Vegetarier sowieso) begeistern werden. Tipps für Großküchenrezepte gibt es zB auf der peta-Seite: <http://www.peta.de/kantinen>

Fisch NICHT paniert o.ä. wäre gut.

Es ist äußerst schwer, in der Mensa veganes Essen zu bekommen (außer Salate). Daher wäre zumindest ein warmes Essen täglich, das komplett ohne tierische Produkte auskommt (also auch ohne Milchprodukte, ohne Ei)wünschenswert. Und eine genauere Deklaration aller Inhaltsstoffe ist oft nicht einfach zu bekommen - bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien kann man ohne eine detaillierte Deklaration faktisch nichts essen (also eine genauere Kennzeichnung von Inhaltsstoffen, wie Laktose, Milcheiweiß, Ei, Nüsse, Weizen, generell Gluten etc. sollte OFFEN ausliegen!)

Schön wäre es, wenn die Speisen in einem guten Maße gesalzen sind. Oft sind die Speisen gar nicht gesalzen oder im Gegenteil versalzen

Mensa St.Paul ist super!!

Eine höhere Qualität und besserer Geschmack wären wünschenswert

Ich finde auch, dass die Soßen verändert werden sollen! Häufig mache ich meine Wahl abhängig von der dazugehörigen Soße, denn viele schmecken einfach sehr künstlich. Außerdem könnten die Soßen häufiger variieren, ich habe den Eindruck, dass es häufig die gleiche "Grundsoße" ist, die nur mit wenigen Gewürzen verändert wird.

Der Salat ist top, aber zu teuer!! Fisch war bisher von der Konsistenz her sehr seltsam und schmeckte nach nichts. Die portionen in der EWF-Mensa sind eindeutig zu klein.

Ich fände es wichtig die Preise der Salatbar zu senken. Würde gerne öfter Salat essen finde ich aber zu teuer.

Das Salatbuffet an der EWF finde ich sehr gut, allerdings wurden die Dressings mit der Zeit etwas schlechter. Die Nudeln finde ich sehr häufig zu schwach gewürzt. Sie könnten auch noch etwas "mehr Biss" haben.

Lasst bei Pfannengerichten die Soße weg- z.B. Schupfnudeln mit Gemüse lautet der Plan (15.04.) und dann ist alles getränkt in weißer Soße- schade. Außerdem mehr frisches Gemüse- auch wenn es schwer ist, möglich wäre es. Salate zum Zusammenstellen sind super!

Die Portionen sind zu klein.



Besonders gut finde ich die Süßspeisen, die sind echt super. Ich würde auch gerne mehr Salat essen, empfinde den aber gegenüber den Hauptgerichten zu teuer. Und natürlich wären auch ein paar Plätze mehr in der Mensa immer nicht schlecht.

Dafür, dass die Mensa wohl täglich hunderte von Essen zubereiten muss, bin ich sehr damit zufrieden! Alles schmeckt gut, das Salatbuffet ist super und sie geben sich Mühe mit der Abwechslung der Speisen. Wenn ich oft höre, welchen Fraß Mensen anderer Unis oft servieren, bin ich umso mehr froh, in Erlangen zu studieren. Weiter so :)

Das Geflügel schmeckt immer sehr alt. Das Essen ist außerdem oft viel zu weich gekocht.

Ich würde gerne mehr vegetarisch essen, leider ist das Angebot in der Mensa hier ungenügend! 70% der vegetarischen Gerichte sind in irgendeiner Form fritiert oder schlicht Nudeln. Mehr Vielfalt!

Bei Nudeln oder Gnocci fällt mir oft auf, dass sie noch zu fest sind.

Mehr glutenfreie Optionen würde ich sehr begrüßen!

Ausweitung des veganen Angebots!

Salate nicht so teuer!

Ich begrüße es sehr, dass es im Hinblick auf die vegane Küche Kurse für das Mensapersonal gibt. Die Qualität des Essens fand ich schon vor den Kursen gut, glaube aber, dass dadurch noch ein paar Kniffs und Tricks dazukommen, die das Essen noch besser machen.

Biologische Zutaten (oder zumindest mehr als bisher schon) wären top :) !

An der Mensa der EWF in der Regensburgerstr. gab es in den letzten Semestern ausschließlich freitags Fischgerichte, wenn kaum Studenten in der Mensa sind. Ich würde mir mehr Abwechslung wünschen, da die meisten Studenten an den gleichen Wochentagen jede Woche in der Mensa essen (müssen).

Nicht nur Paniertes! Fast alle vegetarischen Speisen sind paniert oder Nudeln!

Das Essen ist oft verkocht und oftmals mit merkwürdigem Geschmack. Das Fleisch ist meist zäh. Manchmal gibt es normale Portionen, manchmal bekommt man einen (mini) "Feuerspieß" als Mahlzeit.

Die Mensa an der EWF büßt in Freundlichkeit und Großzügigkeit ggü. der Veggi-Mensa stark ein! Dadurch, dass nun St. Paul jedoch größtenteils jetzt Dinge anbietet, die nicht immer meinen Geschmack treffen, bin ich gezwungen, in der EWF zu essen. Die Öffnungszeiten sind ebenso in beiden Mensen zu kurz.

Wenn es mehr Auswahl für Vegetarier gäbe, würde ich auch mal in die Mensa gehen. Mehr vegetarische Gerichte wären schön!!!

warum kostet jedes Essen in der Cafete Kochstraße gleich viel (nämlich 2,50 Euro), obwohl es das gleiche Essen in der Hauptmensa zum deutlich günstigeren Preis gibt? Warum gibt's in der Cafete meist nur das günstigste Essen der Hauptmensa?

Nudeltheke ist ne tolle sache!

Der Mozzarella, den ich mal als Teil eines Caprese-Salates in der Mensa am langemarktplatz gegessen habe, war kein richtiger Mozzarella, viel zu hart und schmeckte nicht und das Fleisch ist generell sehr zäh.

Bioessen? Bzw. zumindest ein auswahlgericht mit besserer Qualität und nötigenfalls auch höherem Preis? Allg. bessere Qualität ist dringend nötig. Die Portionen finde ich oft zu klein

Mehr Nudelgerichte!

BITTE mehr veganes Essen, ich weiß quasi nie was ich essen soll obwohl ich öfter darauf angewiesen wäre! Zumindest so, dass man jeden Tag etwas essen kann, was nicht Salat ist - gerade der ist nämlich am teuersten!

Etwas mehr Abwechslung wäre schön, gerne auch Süßspeisen

Das Essen schmeckt teilweise nicht gut! Es werden oft Gerichte wieder aufgewärmt, die schon mehrere Tage alt sind, und die zum selben Preis verkauft werden. Fleisch ist oftmals richtig trocken (tot gebraten) und von schlechter Qualität. Nudelgerichte sind oft so verbrannt, dass man mindestens 1/4 des Gerichts nicht essen kann oder sind so scharf gewürzt, dass man es gar nicht verzehren kann. Bitte dringend verbessern!!!

Es gibt teilweise Gerichte, vor allem Sojagerichte, die sehr gewöhnungsbedürftig sind. Wenn Sojagerichte angeboten werden, wäre ein alternatives vegetarisches Gericht nicht schlecht.

Das Fleisch in der Mensa ist ungenießbar. Dem Reis würden ein paar gute Brühwürfel ziemlich gut tun.

In sehr vielen Sachen wie Suppe, Soßen ist immer das selbe Gewürz oder ich tippe auf eine Fertigmischung drin. Deswegen schmeckt alles immer sehr sehr gleich!

Wenig Auswahl. Die Bioprodukte sind gut.

Glutenfrei sachen, bitte!

Es ist erschreckend, wie oft Tiere bzw. Teile von Tieren im Essen bzw. DAS Essen sind. Ich freue mich so sehr auf Chili con Tofu, Linsensuppe, Reis mit Soja-Geschnetzeltem, Spaghetti mit Soße, Polenta,.. Ich hoffe, mir mindestens ein warmes veganes Essen täglich schmecken zu lassen.

mehr "Hausmannskost"

Oft wären mir einfache Gerichte, z.B. Nudeln mit Soße, Käsespätzle oder ähnliches lieber, als ein Gericht, dass man in großer Anzahl eben schlecht kochen kann und welches dann entsprechend auch nicht besonders gut schmeckt. Und die Gerichte mit Tofu haben oft kaum Geschmack - vielleicht würden etwas mehr Gewürze helfen...

Ich würde es sehr begrüßen, wenn mehr Gerichte in der Mensa aus biologisch erzeugten Produkten bestünden, vor allem bei den Fleischgerichten. Da dies bis jetzt kaum der Fall ist, esse ich eigentlich nie Fleischgerichte in der Mensa.

EWf hat eine rein vegetarische Mensa (St.Paul), daher keine Ausweitung in der Hauptmensa

Ich finde es absolut nicht in Ordnung, dass man bei manchen Gerichten die Beilage extra zahlen muss. "Und" bedeutet manchmal - aber wann?!?!-, dass die Beilage zusätzlich zu zahlen ist. "Mit" dagegen heißt, sie ist dabei. Wieso? Es ist unangenehm an der Kasse zu bemerken, dass man mehr zahlen muss als auf dem Schild stand. Denn wer denkt bitte daran, dass die angebotene Beilage nicht zum Gericht gehört?!

Süße Speisen (Milchreis, Griesbrei, Apfelkühle,...)

Bitte mehr belegte Brötchen an der EWF/St. Paul Mensa und die St. Paul Mensa nicht vegetarisch belassen!

Ich habe im ersten Semester sehr oft in der Mensa gegessen und bin ab ca. Weihnachten auf "vegetarische Mensa" umgestiegen, weil bis auf das Nikolaus-Essen wirklich jedes Fleischgericht

enttäuschend war für einen guten Koch wie mich. Daher wünsche ich mir entweder besseren Fisch (!! , kein Fleisch!) oder eben mehr Ei/Käse. Ich will Proteine ;) !

Ein bisschen mehr Gewürze würden manchmal nicht schaden ;)

Die Portionen sind manchmal sehr klein. Sie sollten größer sein. Der Salat ist sehr teuer.

Vegan und biologisch!!!

Bitte nicht noch mehr vegetarisches Essen. Als Vegetarier hat man mittlerweile mehr Auswahl, als ich als Fleischesser, kann doch auch nicht sein?! Abgesehen davon, dass es jetzt sogar schon eine komplette Vegie-Mensa direkt bei der anderen der EWF gibt.

Es wäre schön, wenn Laktoseintoleranz besser berücksichtigt würde.

Salat und gesund Gerichte sind leider etwas teuer.

Es sollte aufgehört werden so viele Fertigprodukte den Studenten anzubieten. Das ist kein Kochen, sondern kann jeder. Geschmacklich ist das Essen meist mittelmäßig. Es gibt jedoch auch einiges was kaum genießbar ist. Bitte nicht noch mehr Vegi. Die Mensa in St. Paul Nürnberg ist kaum besucht. Außerdem schmeckt es dort besonders bescheiden. Unter dem alten Koch, dem dicken Ossi war diese Mensa wesentlich!!! beser. Aber damals gab es dort auch noch Fleisch und es war voll.

Das Beste an jedem Mensabesuch sind sowieso die unheimlich freundlichen Frauen an der Kasse (Innenstadt).

Angebote auch für Unverträglichkeiten! Z.B. Laktoseintolleranz

Ich find es sollte einfach mehr belegte Brötchen geben!

Die Soßen sind meist aus irgendwelchen Pulvern zusammengerührt und schmecken nach Papp/nichts. Es wäre sehr wünschenswert, dass die Würzung des Essens vielfältiger wird und mit frischen Kräutern gearbeitet wird.

Zur vorletzten Frage: Abwechselnd zwei Fleisch bzw. zwei vegetarische Gerichte fände ich gut. Leider gibt es weder diese Antwortmöglichkeit, noch die Möglichkeit keine Angabe zu machen! Daher musste ich dort eine falsche Angabe machen, um diesen Fragebogen überhaupt abschließen zu können. Zur letzten Frage: Ich möchte nicht mehr von einem der zur Auswahl stehenden Bereichen, da ich die Verteilung bislang gut fände. Meist nehme ich das Nudelgericht, aber auch davon braucht es nicht mehr, da ja fast immer ein Nudelgericht dabei ist. Ich würde mich freuen, wenn das auch so bleibt.

Gesünderes & frischeres Essen wäre super! Kein frittiertes & in Fett gebratenes Essen! Es darf dann auch etwas teurer sein! Nachtische sind überhaupt nichts an der Uni!! Sehen schon total eklig und künstlich aus! Wahrscheinlich Konservierungsstoffe und Farbstoffe pur! Besser wäre z.B. Obstsalat!

Das wichtigste wurde hier völlig unterschlagen: Die Portion müssen doppelt so groß sein oder man sollte zumindest die doppelte Portion anbieten und dafür nicht das doppelte zahlen. Sehr schwierig nachzuvollziehen, aber ich hab immer so Hunger...

Ich finde es sehr schade, dass es in der Mensa in St. Paul nur vegetarische oder vegane Gerichte gibt. Ich würde es begrüßen, wenn es z.B. noch ein Fleischgericht zur Auswahl gäbe.

Preislich ist an den Mensa Gerichten überhaupt nichts auszusetzen! Ich würde sogar ein bisschen mehr bezahlen, wenn dafür die Qualität etwas besser wird.

Hallo. Ich fänd es schön, wenn es verschiedenere Fischgerichte gäbe. Freitags ist der Fisch meist paniert und darunter sehr trocken. Die gebratenen Forellen dagegen finde ich sehr gut. Eine leckere Soße zu den Fischgerichten wäre schön. Meist gibt es diesen immer gleichen Dip. Schön wären auch Wok-Gericht, wie z.B. Pute mit Orange und Ingwer mit Reis oder ausserdem mit Gemüse gefüllte Paprika; Hühnchen mit Pfirsich-Chutney und Tomatenreis; gebratener Lachs mit Gemüse... Danke für die Mühe des Bearbeitens!

Abwechslungsreichere belegte Brötchen ohne Wurst wären toll.

Genauere Preisangaben wären toll, ist schon vorgekommen dass ein Gesamtpreis dastand aber der Kloß nochmal extra gekostet hat.

Ich bin früher häufiger (3-4x/Woche) in die Mensa gegangen. Schlimm ist, dass vieles bereits um 12 verkocht ist (Bsp. Kartoffeln) und die Koordination mit den Schlangen bei Angebot von Schnitzel, Cordon-bleu etc absolut NICHT funktioniert. Da diese Gerichte mit Pommes eigentlich das einzige sind, was man dort essen kann (ohne danach Blähungen und Bauchschmerzen zu bekommen) verzichte ich inzwischen sehr häufig auf meinen Mensabesuch, obwohl diese subventioniert wird weil ja "alle Studierenden hier günstig mit essen versorgt werden sollen". Der frittierte Fisch freitags geht auch noch aber eben die Kartoffeln...Naja. Find ich gut, dass ihr mal nachfragt!

Fisch gerne, aber nicht paniert.

Die Suppen sind immer sehr salzig.

./.

Ich würde es sehr begrüßen, wenn es täglich eine vegane Hauptspeise gäbe und wenn eine Süßspeise nicht als vegetarisches/veganes Gericht zählen würde! An anderen Mensen geht das ja auch (z.B. Berlin)

Zu viele Konservierungsstoffe in den Essen!

Der Preis für die Gerichte sollte 2€ nicht übersteigen. Ich würde mir prinzipiell ein gesünderes Essen in der Mensa wünschen. Statt fette Soßen und Fertigprodukte, lieber einen frischen Gemüseauflauf.

die Veggie-Mensa in Nürnberg hat ein super Konzept, immer leckeres Essen auch für Nicht-Vegetarier...MEHR TOFU!:)

Bei meiner Essenswahl gehe ich meistens so vor: Gibts was vegetarisches? Kann man das essen? Sonst vielleicht was mit Fisch? Schmeckt dann vielleicht die Suppe? Zur Not dann Wedges oder das Fleischgericht. Eine Auswahl vegetarischer Gerichte fänd ich super, anstelle der zumeist 2-3 Fleischgerichte.

Der Salat, den man sich selbst zusammenstellen kann, ist viel zu teuer. Würde gerne oft nur nen Salat essen, aber der ist ja teurer als ein warmes Menü.

Mensaessen macht Bauchschmerzen. Deswegen gehe ich auch nicht mehr hin. Und für Leute, die nicht gut Zusatzstoffe im Essen vertragen ist das auch nicht super.

Das Essen macht leider nicht satt

Das vegane Essen sollte mit einer Promotion-Woche etwas hervorgehoben werden. Es gibt so viele raffinierte und Mensa-fähige Gerichte, die auch nicht-Veganer ansprechen würden. Bsp: <http://www.youtube.com/watch?v=6zGKPg5Wmto>

Ich finde es eigentlich sehr lecker

Ich möchte gerne eine Ausweitung des VEGANEN Angebots anpreisen, denn Vegetarier können auch vegane Speisen zu sich nehmen, Veganer hingegen keine vegetarischen!

Das vegetarische Essen ist in den meisten Fällen relativ gut, sieht jedoch 90 % der Zeit wie schon mal gegessen aus. Die Fleischgerichte dagegen höchst appetitlich, wie kann das sein?

Ich gehe nicht in die Mensa, weil es unappetitlich ist. Das einzig gute vegetarische dort sind die Pommes, danach kommt der Salat. Angerührte Süßspeisen oder Vanillesoßen von Nestlé können mir gestohlen bleiben, genau wie nach Maggi schmeckende Aufläufe oder abstoßend aussehende Paellapfannen etc... Sobald es mehr LECKERE, qualitativ hochwertige (ohja, dafür würde ich auch mehr zahlen) vegetarische Gerichte gibt, die bestenfalls noch ein Ökosiegel besitzen und SOBALD endlich auch täglich etwas gutes veganes zu essen angeboten wird, komme ich mindestens einmal die Woche.

weniger (vegetarische) Gerichte mit Dipps oder die Dipps leckerer und abwechslungsreicher gestalten. ausserdem wäre eine Ausweitung der Öffnungszeiten nach hinten um 30-45min hilfreich für diejenigen, die bis 13.45Uhr Kurse haben.

bitte attraktive vegetarische essen, denn eine Süßspeise ist keine ganze Mahlzeit. und bitte weniger Salz...

...wenn die Art des vegetarischen Essens (oft paniertes und dann frittiertes Gemüse) so bleibt, kann eine Ausweitung dieses Angebots nicht begrüßt werden.

Generell sind Bratengerichte gut. Das Beilagengemüse dagegen ist häufig verkocht und mit viel zu viel Pfeffer gewürzt (so, dass vom Gemüse selbst nicht viel zu schmecken ist - verpfeffert also, nicht versalzen).

- das gegrillte Gemüse letztes Jahr war top! bitte wieder anbieten! - ich weiß ihr müsst aufs Geld achten: wäre es dennoch denkbar (entspr. Aufpreis vorausgesetzt + akzeptabel) ein hochwertigeres Gericht anzubieten, dass sich vom Charme des Fernfahrer-Tellers deutlich abhebt? oft finde ich die Fleische totgekocht/-gebraten... Vielleicht würde das die Köche sogar motivieren? - die Portionen könnten (wirklich nur) etwas größer ausfallen: ich hab oft um 15 Uhr wieder Hunger (Salat + Hauptgericht gehabt) - bitte weniger Fritten/Kroketten etc. lieber Salz-Kartoffeln, Kartoffelstampf oder so. dann geht's dem Körper und dann auch dem Kopf besser :) \_danke für die Umfrage!

Vegetarisch hat wenig mit Geschmack zu tun. Hier geht es um das große Ganze. Und gerade die Universitätsmensa, die tagtäglich so viele Gerichte serviert hat die Chance aber auch die Verantwortung ethisch zu handeln. Vielen Dank dafür im Namen von 1 Milliarde hundernden Menschen auf diesem Planeten.

Die Auswahl ist OK, aber es ist viel zu salzig. Außerdem wäre gesünderes Essen schön.

Die Mittagessen-Zeiten könnten gerne etwas nach hinten verschoben werden. Normale Schüler/Studenten sind es gewöhnt, etwa um 13:30 zu Mittag zu essen – dementsprechend voll ist es dann auch noch um 14 Uhr, wenn die Mensa aber schon schließt. Um 12 Uhr Mittagessen ist doch total altmodisch, das macht eh niemand.

Ich wünsche mir mehr Bio-, faire und regionale Produkte in der Mensa.

Mehr Salatauswahl wäre echt toll!

Leider beläuft sich das vegane Angebot momentan nur auf Pommes mit Ketchup oder Salat, was logischerweise auf Dauer keine abwechslungsreiche, gesunde und vor allem ausgewogene Ernährung (mit einem guten Verhältnis von Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Proteinen und Fetten) durch die Mensa ermöglicht. Es mag viel verlangt sein sich auf spezielle Bedürfnisse einzustellen,

allerdings ist die vegane Ernährung nicht kompliziert oder aufwendig und vor allem preisgünstig. Über eine größere Auswahl und ein häufigeres Angebot von veganen Gerichten wäre ich deshalb sehr erfreut.

Ich hab schon in weit schlimmeren Mensen gegessen.

Ich fände es gut, wenn qualitativ hochwertigere Produkte verwendet werden würden als eine Art Fertiggerichte.

Ich würde auch mehr für das Mensaessen zahlen. Das wäre es mir wert!

Ich möchte weniger Geschmacksverstärker im Mensaessen. Das wäre für mich ein Grund wieder dort zu essen.

Die Größe des Essens variiert teilweise zu stark.

Etwas mehr Kreativität bei den vegetarischen und veganen Gerichten wäre schön.

## 1.2 Rechts- und Wirtschaftswissenschaftliche Fakultät

Ein Mensaangebot an der Wiso wäre gut. Insel Schütt ist schon etwas weit für eine Mittagspause

Alles in allem kann man sich bei den mir bekannten Mensas des Studentenwerks nicht beschweren. Bis jetzt immer super Qualität AUßER chinesischen Gerichten - die schmecken viel zu "künstlich".

Das Essen ist bezüglich Preis/Leistung ok. Was mich aber enorm stört ist, dass das Essen nun schon geraume Zeit stark versalzen ist! Seit den letzten Sommersemesterferien musste ich einiges ungegessen zurückgehen lassen, weil es fast ungenießbar war! Inzwischen ist es ETWAS besser geworden, aber bei weitem noch nicht in Ordnung... Da müsste dringend etwas getan werden!!! Schön wäre auch, wenn die Beilagen mehr in die Gerichte integriert werden - die Extrabehaltung für Beilagen macht das Essen teilweise wirklich teuer... Ein großes Lob aber an die super freundlichen Kassensfrauen!!! Weiter so!

Hört doch bitte endlich damit auf, den Leuten ihre (vegetarische) Ernährung vorschreiben zu wollen!!

Oft fehlt es leider an der Würze. Die Produkte schmecken alle gleich. Etwas mehr Abwechslung wäre mal ganz schön :)

Ich esse sehr gerne und relativ oft Currywurst in der Cafeteria. Manchmal ist diese nach meinem Geschmack jedoch nicht lang genug frittiert. Ich möchte vorschlagen die Currywurst erst gar nicht zu frittieren, sondern im Backofen zuzubereiten. Wenn ich richtig informiert bin, macht VW dies zum Beispiel in seinen Kantinen. So könnten die Currywürste bereits im voraus vorbereitet werden, was auch die Schlange am Donnerstag verkürzen würde. Dann würde ich mich noch darüber freuen, wenn jeden Tag Riesencurrywursttag wäre oder wenigstens an jedem zweiten.

Salatbar sollte billiger werden. In Hamburg müssen Studenten nur 50ct pro 100g Salat zahlen. Außerdem finde ich es übertrieben bei Mayo und Ketchup extra Geld zu verlangen.

mein Studiengang ist zwar an der Wiso eingetragen, hauptsächlich esse ich aber an der Tech-Fak.

Bitte nicht mehr so viel Panade um jedes Stück Fleisch oder Fisch. Und das Gemüse ist sehr oft verkocht!

Ich hätte folgende Essenswünsche: mehr Hülsenfrüchte (Bsp. Bohnensuppe), nicht nur Fisch in Panade mit Remouladensoße (Es sollte z.B öfters Forelle Müllerin Art mit Zitrone geben) Öfters einfache vegetarische Gemüsegerichte (Bsp. Eintopf) insgesamt mediterranere Küche öfters Vollwertküche (Bsp. Vollkornreis)!!!!

Als problematisch empfinde ich meistens nicht das Angebot selbst, sondern die Art, wie es gewürzt wird. Oft schmecken z.B. Gemüsegerichte nach künstlichen Geschmacksverstärkern, z.B. Brühwürfeln o.Ä.

Leider fühle ich mich nach dem Mensaessen so unfit, dass ich danach kaum noch was machen kann. Außerdem schmeckt es recht stark nach Geschmacksverstärkern - auf der anderen Seite wird am Salz meistens gespart. Ab und zu aber auch wirklich gute Gerichte dabei! Nur leider ist darauf kein Verlass.

Ich würde nicht nur die Ausweitung von vegetarischem/veganem Essen begrüßen, sondern auch dass die Leute dieses Angebot auch annehmen und sich veganer/vegetarischer ernähren. Leider ist das mit den gegebenen Mitteln nicht möglich, da (zu) viele einfach Fleisch als zu wichtig empfinden und nicht darauf verzichten können oder wollen, oder vegetarischem/veganem Essen kritisch gegenüber eingestellt ist (aus welchen Gründen auch immer). Eine Ausweitung des vegetarischen/veganen Essens wird daher meiner Meinung nach nur das Verhalten bzgl. des Mensaessen verzerren und Ablehnung provozieren und im Endeffekt nur einer Minderheit nutzen. Daher sollte der Schwerpunkt eher auf der Aufklärung/Aktionismus/... liegen, damit die Leute ihre Ablehnung/kritische Haltung gegenüber vegetarischem/veganem Essen, ablegen oder zumindest überdenken.

...ein großes Lob an unsere Mensa und ihr Team!! Ausgerechnet heute haben wir uns - natürlich in der Mensa beim Essen - darüber unterhalten, dass das Angebot und die Abwicklung der "Massen" echt super ist. Echt Respekt vor dieser Leistung... Hoffentlich wirkt sich die Abschaffung der Studiengebühren nicht negativ auf die Preise aus?!

Das Essen in der Mensa ist furchtbar, wenn man es jeden Tag zu sich nehmen soll. Das Fleisch ist nie durch, einmal hatte ich panierten Lachs, dieser war bis auf 2 cm vom Rand innen noch roh, sodass mir einen Tag lang richtig schlecht wurde von diesen Essen. eine Fertigsoße blieb am Rang ein Deutlicher Fettrand stehen, die Cafeteria der Insel Schütt bietet Schnitzel und Currywurst an, hier ist der Kartoffelsalat meist ausgegangen, die Pommes mehrfach frittiert sodass sie außen eine sehr harte Kruste haben. Vanillinsoße war nicht mehr als gelbes Wasser... Dieses Essen sollte man keinen Studenten antun: Vorschlag: lieber mal einen Euro mehr verlangen, dafür frischere Lebensmittel einkaufen und auch Gewürze benutzen!! Studenten haben für Partys etc auch Geld und die meisten gehen aufgrund des schlechten Essens gar nicht hin und kaufen sich etwas. Das kostet auch schon mal 3-5 Euro wenn man davon auch einigermaßen satt werden möchte und voralles etwas warmes haben will!!

Ich bin sehr zufrieden mit dem Preis-/Leistungsverhältnis und mit der Auswahl der Gerichte. Vielen Dank!

ich finde es schade, dass es freitags immer nur backfisch gibt. ich kenne viele, die einfach nur ganz normalen lachsfilet super finden würden, einfach weils gesünder ist ;)

Bitte mehr Vollkorn verwenden (soweit es der finanzielle Rahmen zulässt). Diese Mensa-App ist Ihnen sicherlich bekannt: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.cs.canteen.erlangennuernberg> Vielleicht ließe sich durch einen optimalen Informationsfluss (wahrheitsgemäße Angaben in der App inkl. kurzfristiger Änderungen) die Qualität des Essens zusätzlich verbessern, wenn sich die App-Nutzer auf die Angaben stets verlassen könnten und dadurch öfters in die Mensa gingen, was deren Einnahmen erhöhen würde.

ich war schon in mehreren menschen und großküchen, das essen hier ist jedoch mit abstand das schlechteste.

Leider hat man sehr oft das Gefühl, dass die vegetarischen Gerichte vom Vortrag am nächsten Tag leicht abgewandelt angeboten werden. Als Veganer an der WiSo kann man sich so gut wie nie in der Mensa ernähren, denn ein veganes Gericht gibt es nur alle paar Wochen...Das sollte auf jeden Fall überdacht werden!!

Teilweise werden bei den Gemüseaufläufen seltsame Soßen verwendet, die geschmacklich nicht zusammenpassen. Sehr viel Essig oder ähnliches, genauso auch bei den Bohnen, Rosenkohl, Blumenkohl (jeweils in den Schalen).

\* Ich bin als Vegetarier durchaus Schlimmeres gewohnt und gehe deshalb gerne in die Mensa.  
\* Ich fühle mich dort halbwegs ernst genommen, auch wenn sich die Hälfte der vegetarischen Gerichte (z.B. heute Dienstag 16.4.2013 der "Nudelaufwurf mit italienischem Gemüse") unter verschiedenen Namen am Ende doch eher als Nudeln mit Tomatensauce herausstellt. \* Schade finde ich noch immer, dass so viele (vor allem vegetarische) Gerichte mit Konservierungsstoffen sind. Z.B. heute das italienische Gemüse. Warum muss das Gemüse konserviert sein?! Das finde ich unnötig, ungesund und hoffe, das kann weiter reduziert werden. (Hab mal nachgezählt in einem Monat, weiß nicht mehr welchem, 50% der vegetarischen Gerichte mit Konservierungsstoffen und 1/3 der Fleischgerichte; Gerade im Internet nachgeschaut, bei den vegetarischen Gerichten von 14 wieder über 20% mit Konservierungsstoffen!) \* Außerdem sind diese Käse-Taler aus purem (analog)Käse sowas von ekelig, fettig und völlig ohne Nährwert, erfreuen sich aber als Ersatz für ausverkaufte Gerichte anscheinend beim Mensa-Team immer größerer Beliebtheit. Bitte nicht mehr! \* Super fand und finde ich immer die (vegetarischen) Eintöpfe. Da stimmt einfach die Würzung und auch wenn sie nicht so toll aussehen freue ich mich da immer drauf, weil sie meist super lecker sind. Höre auch nur gutes über die fleischhaltigen Eintöpfe. Gerne mehr davon!

Teilweise sind die Soßen zu den Gerichten sehr dickflüssig und matschig. Hier wäre es vll ratsam nichts aus der Packung anzurühren und nicht so viel Verdickungsmittel zu verwenden.

Geringere Anteil an Fertigproduktion Regionale Lebensmittel Weniger Zusatzstoffe im Essen Mehr Süßspeisen

Die Küche sollte auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten. Regionale Produkte sollten angeboten und gekennzeichnet werden. Saisonale Produkte sollten verstärkt angeboten werden. Nudeln sollen weniger ölig ausgegeben werden.

Die Speisen sind oft ein bisschen zu salzig.

mehr gute Pasta

Die weißen Soßen sind schrecklich. Getränke in Einweg Plastikflaschen gehören nicht in eine Mensa! Warum kann man sich die Beilagen nicht selbstständig nehmen? Und warum schwimmen die fertigen Salate immer in irgendeiner Suppe??

Salatbuffet ist super

Eine Anpassung der Speisen auf die Saison (d. h. Obst und Gemüse dann, wenn es eben Saison hat) wäre super. Vorzugsweise biologisches Essen wäre ebenfalls gut. Regionale Herkunft ist mir ebenfalls sehr wichtig. Zudem möchte ich als Verbesserungsvorschlag anführen, kostenlos Leitungswasser zum Trinken anzubieten. Man könnte beispielsweise Wasserhähne nach den Kassen installieren und dort Gläser bereitstellen. Dort können sich die Mensabesucher dann kostenlos Leitungswasser nehmen. In Mensen beispielsweise in Frankreich oder der Schweiz ist das üblich. Ich fände das super.



Ich würde mir mehr Qualität wünschen. Ich gehe nicht regelmäßig in die Mensa da auf Dauer alle Gerichte gleich schmecken. Das Essen wird subventioniert und ist dennoch teuer und schlecht. Aus vielen Zutaten könnte ich ein preiswerteres und besseres Essen zaubern.

Die Mensa sollte nicht nur auf die verschiedenen Ernährungsweise wie vegan oder vegetarisch achten, sondern allgemein auch den Kaloriengehalt ihrer Speisen überdenken. Durch den großzügigen Gebrauch von Sahne, Bindemittel, Panade und Öl ist ein Mensaessen eine echte Kalorienbombe!! Des weiteren sollte es möglich sein, dass mitgebrachtes Essen vor Ort erwärmt wird, sodass auch Kommilitonen mit gesundheitlich bedingter Sonderernährung (z.B. Weizen- / Laktoseunverträglichkeit) Mittags ein warmes Essen in der Gemeinschaft zu sich nehmen können.

Das Angebot der Mensa finde ich im Großen und Ganzen ausreichend. Die Qualität bzw. der Geschmack ist eher zu bemängeln

Noch weitere Gerichte (bisher nur Salat) zum mitnehmen und unterwegs essen wären super!!

Insbesondere Reisgerichte sind oft versalzen. Da Salz ja auf den Tischen vorhanden ist, könnte grundsätzlich weniger gesalzen werden. Gäste können dann bei Bedarf und nach Geschmack nachsalzen.

Ein Problem ist, dass in fast allen vegetarischen Gerichten Ei enthalten ist. Das schmeckt zum einen nicht besonders, zum anderen frage ich mich, wo diese Eier herkommen. Mir geht es weniger, um fleischfreie Gerichte, als vielmehr um Essen mit Produkten aus einer artgerechten Haltung. Schön wäre auch, wenn die Gerichte weniger zerkocht und ohne Geschmacksverstärker wären.

Weniger Zusatzstoffe verwenden! Das Essen bevor es rausgeht vielleicht auch mal probieren?

Billig bleibt billig.

Durch den richtigen Umgang mit Gewürzen (und weniger Salz) könnte die Mensa ihr Essen bereits wesentlich verbessern. Viel ist verkocht oder zu fettig. Lieber simplere Gerichte, aber dafür von höherer Qualität.

Ich gehe sehr gerne in die Mensa. Die Frauen an der Ausgabe und Kasse sind immer sehr nett und man bekommt meistens auch schnell sein Essen. So schnell und vielfältig könnte ich nicht jeden Tag kochen!

Das Mensa-Essen ist meist geschmacksneutral, viel zu fettig und schmeckt wie aus der Tüte. Da sollte man sich lieber mal ein Beispiel an anderen Mensen nehmen. Gesunde Ernährung ist (außer man isst einen Salat, von dem man aber so ohne putenstreifen oder Mozzarella oder ähnliches nicht satt wird) nicht möglich. Selbst sogenannte Gemüsegerichte triefen meist vor Sahne und/oder Öl, das Gemüse ist so weich gekocht, dass jegliche Vitamine sowieso abgetötet sind. Im Großen und Ganzen bin ich mit der Mensa in Nürnberg absolut unzufrieden!

Weniger Fertigsoßen oder Fertiggewürzmischungen. Manchmal schmeckt es schon danach, oder was noch schlimmer ist, einige enthalten Konservierungsstoffe, was nicht jeder Magen mitmacht. Ausweitung des vegetarischen Angebots wegen Tofu und Sojaprodukten nicht erwünscht. Dann lieber vegetarisch, nur mit Gemüse/Obst.

Ich weiß, dass die meisten Speisen der Mensa darauf ausgelegt sind, den Käufer satt zu machen. Allerdings wäre es schön, dies auch durch gesunde Mahlzeiten zu erreichen. Generell finde ich es super, dass inzwischen biologische Produkte angeboten werden, da mir das sehr wichtig ist!

Ich finde, dass das Salatbuffet zu teuer ist! Es gibt eine tolle Auswahl, aber der Preis ist einfach zu hoch!!!

bitte nicht noch mehr Veggie/Vegan - es ist für jeden genug vorhanden mMn

Ich wünsche mir dringend bessere u gesündere Soßen!! Nicht so fettig und Soßenbinderhaltig, dass sich schon eine Haut darauf bildet. Außerdem wäre es toll, wenn insgesamt nicht so viel Salz verwendet werden könnte, da dieses in zu großen Mengen ziemlich gesundheitsschädlich ist.

Warum gibt es Fisch i.d.R. nur frittiert?

Preis-Leistungsverhältnis stimmt nicht!

Mir schmeckt das Mensaessen wirklich gut!!! Ich habe selten Tage an denen mir kein Gericht zusagen würde. Die Mottotage/Wochen sind besonders toll!

Die vegetarischen Gerichte sind oft so schlecht! Extra bezahlen für Pommes... - mies! Es gibt günstigere Mensen (Schweinfurt!).

Es sollten durchaus stärker gewürzt werden, da die Speisen oft nach nicht viel schmecken. Ansonsten ist die Qualität des Fleisch oft nicht sehr prickelnd, aber bei den Preisen darf man wahrscheinlich auch nicht mehr erwarten. Dafür dürften die Portionen oft größer sein, manchmal brauche ich 2 Gerichte um einigermaßen satt zu sein, bei Schnitzeln müssten es sogar 3 sein.. Sonst weiter so!;)

Es wäre super, wenn es mehr als einmal in der Woche in veganes Gericht in der Mensa geben würde

Ich finde es sehr schade, dass das gesunde Essen (Salate, Suppen...) im Verhältnis zu den täglich angebotenen Fleischgerichten so teuer ist. Gut fände ich es, wenn die Kosten auch auf die eher ungesunden und teilweise sehr fettigen Speisen umverteilt werden würden um den Studenten eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung zu ermöglichen und ihnen nicht den Griff zur ungesunden und fettigen Nahrung zu erleichtern, da diese billiger ist.

Mehr Gerichte auf gesunde Eiweißreiche Nahrung ausgerichtet wären klasse. Klassisches Beispiel: Reis mit Putenbrust.

Bitte mehr vegane Angebote in Zukunft. Dann würde ich auch öfter in die Mensa gehen und die Leute würden merken, dass man als Veganer auch andere Dinge als Salat essen kann. ;)

das Essen ist viel zu fettig. Frittierte Champignons mit Majodipp sind keine ausgewogene Mahlzeit!!

Es sollte gerne jeden Tag weiterhin Fleisch oder Fisch in der Mensa geben, jedoch bin ich der Meinung, dass man mit dem aktuellen Angebot Menschen, die sich nicht sonderlich mit Ernährung auseinandersetzen, zu "Fleischfressern" erzieht. Schließlich ist die Wahrscheinlichkeit, dass das einzelne vegetarische Gericht den Kunden genau anspricht, ja eher gering.

Apfelstrudel mit Vanillesoße ist sehr lecker!

Das Problem an den vegetarischen Gerichten ist, dass sie meistens im Vergleich zu den Fleischgerichten noch schlechter schmecken, weil alles viel zu lange gegart wird und breiig und geschmackslos wird. Wenn es also mehr vegetarische Gerichte gibt, dann nur bei besserer Qualität!

Das Preis-Leistungsverhältnis stimmt im Großen und Ganzen. Vll sollten die Portionen ein bisschen größer ausfallen.

Abschaffung der Cafeteria in der Mensa Insel Schütt ist nicht gut, da man nun nicht mehr die Möglichkeit hat, Schnitzel, Currywurst zu essen wenn es in der Mensa mal wieder nichts Gutes gibt!

Ich persönlich habe Glutenunverträglichkeit, weswegen ich sicherlich nicht repräsentativ für diese Umfrage bin. Gerade im Zuge dieser Erkrankung wäre es aber wünschenswert, wenn bei der Zusammenstellung des Speiseplans mitunter nicht zwei Nudelgerichte und Pizza auf einen Tag fielen. Ansonsten ist die Qualität des Essens meiner Meinung nach für eine Mensa durchaus angemessen

Ich würde mich sehr freuen wenn etwas öfter deftige fränkische Kost, z.B. Schweinebraten mit Klößen oder Sauerbraten, auf dem Speiseplan stünde. Auch Klassiker wie Schnitzel mit Pommes oder Currywurst dürften ruhig noch öfter angeboten werden. Allein die Tatsache, dass die Warteschlange bei solchen Gerichten jedesmal mit Abstand die längste ist, und die vegetarischen Gerichte deutlich weniger nachgefragt werden, sollte Argument genug sein über meinen Vorschlag nachzudenken oder zumindest die blödsinnige Idee zu verwerfen das vegetarische Angebot noch auszuweiten. Vielen Dank.

Die Auswahl ist gut, nur die Qualität des Essens in der Mensa "Insel Schütt" ist sehr schlecht und muss unbedingt verbessert werden.

Seit kurzem gibt es in der Mensa am Langemarck-Platz einen anderen grünen Salat. Der schmeckt zwar auch nicht schlecht, allerdings war die vorherige Version (in kleine Streifen geschnittener Eisberg(?)salat) besser.

Ausweitung der Biospeisen!

Portion könnte manchmal etwas größer sein

Die Portionen sind vor allem für männliche Studenten zu klein, sodass sie nicht satt werden können.

Vor allem aber bitte keine verkochten Nudeln und saubere Teller!!!

PreisLeistungsverhältnis stimmt schon in der Mensa :)

die Auszeichnung der Gerichte wäre hilfreich bzgl. vegan, da manchmal auch die vegetarischen Gerichte vegan sind!

Bitte mehr vegetarische Gerichte ohne Soja! Es gibt viele Menschen die das nicht vertragen und nicht mögen. Mehr unterschiedliche vegetarische Gerichte: Kartoffelpfanne mit Karotten, Kartoffelauflauf mit Karotten, Gemüselasagne ist auf Dauer sehr eintönig!

Frisch kochen ist am besten und keine Geschmacksverstärker benutzen bitte!

Ich ernähre mich vegan. Bisher ist das vegane Angebot in der Mensa leider so gering, dass ich selten bis gar nicht in der Mensa esse, was ich aber gern tun würde, wenn das Angebot ausgeweitet würde. Dies wäre nicht nur in Anbetracht der zunehmenden Zahl an vegan lebenden Menschen sinnvoll, sondern auch aus Umwelt- und Nachhaltigkeitsaspekten ein wichtiger und längst überfälliger Schritt.

An sich ist das Essen gut es schmeckt nur einfach nicht! Mein Vorschlag das Essen 0,5€ oder 1€ teurer machen und dafür mehr würzen, das Gemüse nicht verkochen, Soßen dementsprechend verbessern, Beilagensalat nicht mit Wasser anmachen sondern eventuell auch nur mit Essig, Öl, Kräutersalz, Pfeffer und Senf schmeckt dann nicht so künstlich außerdem den Beilagensalat nicht in den Mixer werfen es hilft wenn man erkennt dass es Salat darstellen soll!

Ich würde mir mehr Bio Gerichte wünschen. Dafür würde ich auch mehr bezahlen.

Ich habe das Gefühl, dass allgemein - aber besonders bei den vegetarischen Gerichten - viele Milchprodukte enthalten sind. Das ist für mich schwierig, da ich laktoseintolerant bin. Ich bin gegen eine Ausweitung der vegetarischen Gerichte, da meiner Meinung nach auch über die Beilagen und die Salate hier genug Wahlmöglichkeit besteht (die Wahlmöglichkeit in der Mensa wird IMMER und für jeden eingeschränkt sein; das ist halt so bei Kantinen). Ansonsten würde mich mir wünsche, dass Informationen über Nährwert, Kalorienzahl, Fettgehalt etc. für die einzelnen Gerichte verfügbar sind. Falls dies existiert, dann ist mir das bis jetzt nicht aufgefallen - in dem Fall würde ich mir eine bessere Kommunikation dieser Information wünschen.

mehr Abwechslung an der SB-Gemüse Theke wäre schön!

Schade, dass in der Mensa soviel Fertiggerichte verwendet werden und sehr wenig gekocht wird. (z.B. gab es heute Schnitzel, das eindeutig vorher tiefgefroren war. Dazu gab es Pommes. Es war ausserdem eine Portion von der man nicht satt wurde.) Ich würde gerne öfter in die Mensa gehen, aber ich würde dort auch gerne etwas Gesundes essen können. Ich entscheide mich oft für das Fleischgericht, da Nudeln/Gemüse teilweise verkocht, dann wieder steinhart sind und grundsätzlich ungewürzt sind. Ich weiss nicht wie es finanziell aussieht, aber lieber zahl ich 3,50 statt 1,60 und das Niveau steigt etwas an. Ich war während der Ferien in einer Mensa in der sehr viel frischer gekocht wurde und es immer sehr lecker geschmeckt hat und es war auch nicht viel teurer. Leider ist unser Mensaessen davon weit entfernt und die Freundlichkeit der Frauen, die einem das Essen auf den Teller "klatschen", ist auch immer etwas durchwachsen.

gesunde Fischgerichte nicht nur am Freitag sondern auch unter der Woche

Man kann als Student für wenig Geld super in der Mensa essen!!

Die Kartoffeln sind meistens entweder ziemlich hart oder total verkocht. Das meiste schmeckt für den Preis echt okay, nur manche Gerichte schauen nicht so appetitlich aus.

Mehr Nudeln mit Soßenwahl im Angebot

Meiner Meinung nach ist die Variation der Gerichte so in Ordnung. Ein vegetarisches Gericht pro Tag reicht aus, da es als Alternative auch noch Salate etc. gibt.

Eine Ausweitung eines ausgewogenen, veganen Angebots würde ich sehr begrüßen. Bisher hielt mich zum Gang in die Mensa vorallem ab, dass es nichts gibt, was ich essen konnte. Es wäre schön, wenn es jeden Tag, oder zumindest einmal in der Woche, auch eine vegane Alternative angeboten werden würde.

Teilweise sehr große Schwankungen in der Qualität des Fleisches (selbst beim selben Gericht). Bitte in zukunfft kein "schlechtes" Fleisch mehr anbieten.

Lieber sollen die Gerichte ein kleines bisschen teurer sein und dafür nicht diesen Kantinengeschmack/aussehen haben.

Qualität den Salaten finde ich sehr schlecht. Die Salaten sind oft nicht frisch und enthalten viel zu viel Essig und Öl. Mehr vegetarische Gerichten möchte ich auch nicht, weil es gibt die Leute, die jeden Tag oder fast jeden Tag das Fleisch brauchen. Meiner Meinung nach können die Studenten, die kein Fleisch essen, immer für sich was finden.

Ich bin mit dem Essensangebot in der Mensa grundsätzlich sehr zufrieden.

Der alte geschnittene grüne Salat war besser als der mit den dicken Blättern. Außerdem könnten die Portionen vielleicht noch ein kleines bisschen größer ausfallen.

Selbstverständlich fände ich täglich vegane Gerichte in der Mensa Insel Schütt am besten (v.a da es normal keinem Vegetarier stört wenn sein Essen sogar vegan ist), allerdings wäre es auch okay wenn das vegetarische Gericht in leichter Abwandlung vegan wäre (z.b ketchup/Tomatensoße

statt Sauerrahm etc.) Dies sollte allerdings vermerkt sein. Richtige vegane Gerichte wären natürlich schöner ;). Vorallem wichtig ist mir aber das ich als Veganer die Mensa täglich nutzen kann, ohne ständig auf das relativ teure Salatbuffet bzw verschiedene Gemüse schüsselchen zurück greifen zu müssen. Dies führt dazu das ich die Mensa mitlerweile nur noch aufsuche, wenn ein veganes Gericht angeboten wird. Schade

Koche an sich für mich vegetarisch, weil es einfacher zu planen ist und gehe in die Mensa, um Fleisch/ Fisch zu essen.

Angebot von lactosfreien Produkten. Gerichte ohne Zusätze anbieten oder wenigstens kennzeichnen, dass Lactose enthalten ist.

Das Problem ist weniger das Essen als solches, sondern vielmehr wo man das Essen bekommt! Außerdem sind die Vorlesungszeiten ein riesiges Problem, die nicht im Geringsten auf die Essenszeit abgestimmt sind. Wenn man sich im wesentlichen im Audimax befindet oder im Kollegium, dann ist die Mensa, welche als einzige diesen Namen verdient, mindestens 1 bis 1,5 km entfernt am Langemarckplatz. Nicht jeder Student hat ein Fahrrad. Zumindestens im ersten Semester war es so, dass die Vorlesungen ohne nennenswerte Pausen von vormittags bis nachmittags hindurch gingen, so dass für einen Mensabesuch selbst mit Fahrrad gar keine Zeit war. Am Ende blieb nur sich hastig in der Cafeteria ein belegtes Brötchen zu holen oder schlechtesten falls sich Fett und Kalorien über die überall ausreichend vorhandenen Süßigkeiten Automaten reinzuziehen... Die Vorlesungszeiten sind weder mit den Essenszeiten koordiniert, noch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln... aber das ist ein anderes Thema...

Bessere Fleischqualität erforderlich, wenn vegetarisch dann bitte nicht so oft mit der 0815-Standard-Käsesoße, weniger Fertigprodukte und mehr frisch kochen :-) salatbuffet ist spitze, suppen oft sehr gut, dessertauswahl gut (nutze ich aber fast nie) gerne zahl ich auch mehr für gutes fleisch! z.b. premiumgericht (dann aber keine tk kroketten dazu wiebso oft, sondern gute kartoffeln als beispiel)

Die Öffnungszeiten von der Mensa ist sehr zu knapp vor allem wenn man in der selben uhrzeit Vorlesung hat, also ich bitte um die Öffnungszeiten von der Mensa zu erweitern.

Das Essen schmeckt nicht. Ich habe schon Schamhaare in meinem Salat gefunden, das war extrem ekelig.

Generell im Vergleich mit anderen Mensen ist das Essen an der Uni Erlangen in Ordnung. Manchmal könnten die Portionen wirklich etwas größer sein.

In einer anderen Mensa habe ich die Möglichkeit kennengelernt, das Essen völlig frei wählen zu können, d.h. Fleisch, Fisch oder vegetarisch und dann die einzelnen Beilagen ganz nach Belieben dazu. Nicht wie in Nürnberg, wo es z.B. das Fleisch nur mit Reis gibt und man keine Nudeln wählen kann und auch nicht das Gemüse wählen kann.

Nudeln sind stets verkocht.

Meistens entsprechen die Beilagen nicht meinen Ansprüchen. Besonders schlecht sind immer kartoffeln

Das Angebot ist in Ordnung, 2 von drei vegetarische Gerichte entspricht meiner Meinung nach (noch) nicht der Nachfrage, aber das wissen Sie vermutlich besser als ich

Prinzipiell ist das Angebot der Mensa sehr gut! Sowohl in der Auswahl, wie auch Zubereitung und Qualität. Allein die Größe der Portionen sind nicht sehr geglückt. Ein bißchen mehr wäre in jedem Falle wünschenswert!

### 1.3 Medizinische Fakultät

Im Vergleich mit der Palmeria gibt man gerne für besseres Essen mehr Geld aus. Bessere Fleisch- und Fischqualität sind wünschenswert, sowie knackigeres Gemüse als Beilagen.

Es ist für mich vollkommen unverständlich, dass in der Mensa Nürnberg Bio-Gerichte angeboten werden - hier in Erlangen jedoch nicht!

Wiener Schnitzel

Mehr "bewusste" Speisen wären gut, also ohne Geschmacksverstärker z.B. (wg. Unverträglichkeiten oder der Einstellung, dass solche Mittel unnötig sind!)

Ich würde es gut finden wenn zusätzlich zu den drei Gerichten ein weiteres vegetarisches Gericht hinzugefügt werden würde.

Qualität & Geschmack sind sehr gewöhnungsbedürftig & erfordern das Fehlen von Geschmacksnerven & unempfindlichen Magen!!!

Die Mensaleute machen einen guten Job. Ich bin in 3 Jahren nicht einmal unfreundlich bedient worden. Außerdem sollten Fleischesser nicht gegen Vegetarier ausgespielt werden. Das heißt, dass man nicht ein Fleischessen gegen ein vegetarisches austauscht sondern ggf ein 4. Essen anbietet. Die Vegetarier mögen sich sehr engagiert für mehr vegetarisches Essen einsetzen, die Mehrheit ernährt sich aber trotzdem anders!

D

- Bitte mehr Döner! - Hirtenrolle gab Durchfall! - Bitte Burger! - Bitte wieder Spareribs! - Bitte Süßspeisen!

bin im großen und ganzen mit dem Mensaessen sehr zufrieden :)

Süßspeisen wären ab und an ganz gut

Bitte auch Vollkornbrötchen zur Suppe (gern auch gegen Aufpreis) anbieten! Die vegetarischen Gerichte, vor allem die Aufläufe, bestehen meist größtenteils aus Kartoffeln - und auch sonst gibt es (außerhalb der Gemüsebar, die ist nämlich super ;) ) sehr wenig Gemüse. Und wenn, dann ist es leider oft zerkocht oder ein nicht definierbares Gemisch aus diversen Sprossen etc.

Bitte fest kochende Kartoffeln verwenden!

Eigentlich würde ein Bisschen mehr Salz oder allg. Gewürze schon reichen. Ich esse kaum noch in der Mensa weil einem als Vegetarier einfach nach einiger Zeit komplett der Appetit vergeht. Da wäre mehr Abwechslung (nicht immer nudeln, oder essen vom Vortag) sehr schön. Zusätzlich würde ich es sehr begrüßen wenn es für die Figur-bedachten unter uns eine art fitness oder low-carb Essen gäbe. PS ich habe die neue Mensa am Südgelände noch nicht ausprobieren können. Daher gilt mein Urteil nur für die am Langemarktplatz.

Ich finde es schade, dass Fisch fast ausschließlich paniert angeboten wird.

wir wärs mit ein Fleisch ein Vegetarisch ein vegan pro Tag?

Das vegetarische Essen (und auch das normale) ist oft viel zu fettig! Z.B. aus den Kartoffelpuffern könnte man einen Liter Öl pressen, ungenießbar! Muss das sein?

Was mich an den vegetarischen Gerichten stört ist, dass immer ein "Ersatz" für Fleisch gesucht wird: Soja in der Bolognese-Soße, Gemüseschnitzel, Tofuwurstchen... Ich würde vorschlagen, vegetarische Gerichte zu wählen, die ohne diesen Fleischersatz auskommen.

Essen schmeckt sehr geschmacksverstärker lastig ( maggi-stil)

Ich will mehr und besseres Fleisch anstatt weniger!

1. Die Gerichte wiederholen sich zu häufig. 2. Portionen tendentiell zu klein

Pasta in der Mensa am Langemarckplatz!

- zu kleine Portionen - teilweise unfreundliches Mensapersonal - super Schüfele - sehr nette Kassierinnen

das essen ist oft versalzen (da wäre es gut, mehr salzstreuer aufzustellen, damit die, die es salziger wollen, individuell noch etwas mehr auf ihr essen geben können und das essen mit weniger salz ausgegeben wird) außerdem hätte ich gern öfter dampfnudeln mit vanillesoße, denn das gericht schmeckt super!!

Das Gemüse ist selten frisch und die Soßen schmecken furchtbar nach Fertigsoße. Mir schmeckt das Essen selten richtig gut und daher geh ich auch ungern in die Mensa.

Das Essen ist zu fettig... und leider im Vergleich zu anderen Universitäten viel zu teuer! wie wäre es mal mit einem Menü? ;-)

Bitte etwas weniger Salz verwenden. Stattdessen lieber frische Kräuter. Mehr Süßspeisen zu Mittag wären toll (Dampfnudeln etc.). Bitte keine Picatta mehr! Soßen sind leider etwas einheitlich und schmecken immer gleich fade...

Die Portionen sollen auf jeden Fall größer werden !!!

Ich vermisse glutenfreies Essen.

ich würde mehr Fleischgerichte ohne Milchprodukteninhalt und ohne Schweininhalt sehr begrüßen :)

Bessere Qualität wäre schön. Die meisten Gerichte schmecken sehr nach Geschmacksverstärkern.

es wäre schön, wenn in gerichten mit gemüse auch wirklich viel gemüse drin ist. meist kriegt man einen teller mit "gemüsenudeln", auf dem man mit mühe und not zwei stückchen karotte und ein scheidchen zucchini findet. wenn man das gemüse mit der lupe suchen muss, sollte man auf dem speiseplan nicht groß ankündigen, dass es etwas mit gemüse gibt. da stellt man sich irgendwie mehr drunter vor als das oben genannte...

Die Mensa sollte hochwertigere/bessere Nudeln kaufen. Die jetzigen schmecken nach Einheitsbrei. Ich empfehle Linguine!

Meistens sind einfache Sachen viel besser als die "exklusiveren" Sachen. Es gibt zu oft Sachen, wo man die einzelnen Zutaten nicht mehr identifizieren kann. Kartoffeln sind leider selten durch!!

Essen relativ teuer im Verhältnis zu anderen Mensen; Beilagen sollten immer dabei sein (z.T. müssen diese ja extra bezahlt werden)

Ich fände auch einen einfachen (Schokoladen-)Pudding als Dessert mal ganz nett! Ist in anderen Mensen Standard!

Das Essen schmeckt mir sehr gut !

Meiner Meinung nach sind Vegetarier immer noch eine Minderheit, die weder bevorzugt noch diskriminiert werden sollte.

Das Essen ist viel zu salzig!

Bitte weniger dicke künstliche Soßen.... Vollkornprodukte anbieten!(Spaghetti, Reis, Brötchen...)  
Super: Gemüseangebot und Salatangebot :)

Eine zusätzliche vegane Alternative wäre schön!

Insgesamt mehr Auswahl, als nur drei verschiedene Hauptessen in der Innenstadt-Mensa wäre erforderlich. Außerdem mehr Kapazität (Mensa ist zu klein für so viele Studenten, oft zu Stoßzeiten riesige Schlangen und keine Sitzplätze).

Ein warmes, veganes Hauptgericht sollte immer angeboten werden.

Die Suppen sind meistens immer ziemlich versalzen und im Allgemeinen ist das Mensaessen nicht sehr ansprechend. Ich war in den letzten Semestern häufig in der Mensa aber meide sie jetzt aufgrund der schlechten Qualität.

Mehr vegetarische/vegane Gerichte, die nicht nur aus Nudeln und Soße bestehen wären toll!

Es kommt allerdings auch auf die Zubereitung an, man kann von Studenten durchaus erwarten, dass sie ihr Essen noch kauen und muss z. B. das Gemüse nicht bis zur Unkenntlichkeit durchgaren...

Bio-Fleisch-Gerichte

- Hühnchen gelingt immer sehr gut! - andere Fleischsorten oft zu durchwachsen! - die Kostenverteilung auf die einzelnen Zutaten der Gerichte bzw der Gerichte selbst ist nicht klar ersichtlich und oft zahlt man an der Kasse mehr als es am Schild veranschlagt wird! Eine genaue Kostenaufstellung des Gerichtes oder der entgeltliche Preis für ein komplettes Gericht wären sehr wünschenswert! VOR ALLEM ABER DIE GUT ERKENNTLICHE ANZEIGE!!!

Ich fände es wünschenswert, wenn das Mensaessen insgesamt gesünder würde (Dips sind meist auf Mayonnaise-Basis, Aufläufe immer mit superviel Käse überbacken und viel zu mächtig, Fisch in 90% der Fälle frittiert und paniert) Außerdem frage ich mich, wie die Köche es schaffen, die Suppe fast immer so sehr zu versalzen, dass man sie nicht essen kann... Salat sollte viel günstiger angeboten werden!

Das Gemüse würde ich gerne zu Fleisch-oder Fischgerichten nehmen, da hier oft nur Kohlenhydrate dazu gereicht werden. Da es allerdings oft so fettig ist, durch zugeführte Butter oder Sahne, lasse ich es momentan weg.

ich fände es gut wenn es ergänzend zur gemüsebar noch immer Reis oder Nudeln geben würde, sodass man sich auch ein eigenes Essen zusammenstellen kann

Es gibt so viele Möglichkeiten mit geringem Aufwand leckere vegetarische Gerichte zuzubereiten und das auch in großem Stil, wie zum Beispiel in einigen Krankenhäusern, wo das vegetarische Essen abwechslungsreich, gut und nicht nur aus der Tiefkühltruhe kommt, warum das unsere Mensa nicht schafft ist mir wirklich ein Rätsel.

Eine Erweiterung des Salatbarangebots wäre mein Favorit wenn etwas geändert werden würde.

Ich würde mich freuen, wenn die Beilagen nicht zerkocht, sondern nur gekocht wären. ;) insbesondere die Nudeln sind häufig mehr als al dente gekocht.

Wenn die vegetarische Kost besser gewürzt wäre, könnte man das auch essen und ich würde es auch öfter essen. Aber solange alles weiterhin so fad schmeckt, lieber weiterhin 2 Fleisch-/Fischgerichte.



zu teuer, zu ungesund. zu oft versalzen. teuer, obwohl wenig und schlechte Qualität. insgesamt jedoch häufig verschiedene gerichte - sehr gut! mehr suppen bzw. für den preis eher eintöpfe verlangen!

Beim vegetarischen Gericht ist es leider oft so, dass es nicht besonders kreativ und ansprechend ist. Ich hab es schon erlebt, dass es Kartoffelpüree mit Kartoffelreibekuchen o.ä. gab. Das ist zwar vegetarisch, aber leider nicht im Sinne des Erfinders. Allg. finde ich die Gerichte insg. in Ordnung, aber zum Teil einfach zu fettig gekocht (v.a. Soßen). Absolut absurd ist meiner Meinung nach, dass Kängururagout angeboten wird. Es ist nicht besonders lecker zubereitet und unterscheidet sich meiner Meinung nach nicht von den "normalen" Fleischsorten, die doch bestimmt ökonomischer und ökologischer sind. Schön fände ich, wenn allg. mehr auf die Qualität der Produkte geachtet wird und diese auch dementsprechend zubereitet werden (Pasta ist meiner Meinung nach oft zu al dente oder ein wenig zu lange gekocht). Fisch wird leider sehr häufig in einer Panade angeboten, wenn es welchen gibt. Ich würde mich gern öfter für das Fischgericht entscheiden, aber die Panade hindert mich doch oft. Allgemein kann man aber mit dem Mensaanbot leben, wenn man nicht zu oft hingeht. =)

Diese Umfrage ist viel zu oberflächlich gebaut. es gibt in der mensa gute Gerichte, auch neue Sachen, zB Chimmy Changa Chicken Gonzales. Aber manches taugt einfach nichts. Der Freitagliche Backfisch hat eine Panade die aus purem triefenden Fett besteht, die Schnitzel und Cordon Bleue sind relativ klein und der Braten am Donnerstag ist auch meist ein von fetten Flachsen durchzogenes Etwas. Und das sage ich als jmd. der sehr gerne Fleisch isst. Am schlimmsten sind aber die Wartezeiten. Wie kann es sein, dass um 12.30h ein Gericht schon aus ist und man 10min auf Nachschub warten muss? Außerdem wird das Anstehen immer chaotischer. Beim Umbau müssen unbedingt die Schlangen voneinander getrennt werden, im Moment blockiert man sich gegenseitig. Leute die auf Linie 1 ein Essen holen kommen nicht weg, weil Linie 2 im Weg steht usw. -> UMBAU!

bitte mehr vegetarische Produkte, ggf mit Fleisch als Zusatzoption

Wenn in der Mensa (mehr) vegane Speisen angeboten würden, würde ich öfter in der Mensa essen. Im Zuge der Nachhaltigkeit würde ich es begrüßen, wenn die vegetarische und vegane Küche auch Allesessern schmackhafter gemacht würde (es gibt so tolle Ersatzprodukte und auch Gerichte ohne Ersatzprodukte, die sogar jeden Fleischesser überzeugen!), damit diese eher auf vegetarische/ vegane Gerichte zurückgreifen. Ein Umdenken in Richtung vegetarisch/ vegan ist in Zukunft allein aus ökologischen Gründen zwingend notwendig. :)

-Die Preise für die Salattheke(& Gemüse) sind zu teuer! -Das Fleisch schmeckt oft einfach nur nach geschmacksverstärkern

In die Mensa gehe ich vor allem wegen den sozialen Kontakten. Einige Essen sind wirklich lecker, zb das mexikanische Gemüse im Tortilla oder der Tomatenreis, den es normal zum Gyros gibt. Das könnte es viel öfter geben. Andere sind zum Kopfschütteln, zb frittierte Dosenchampions/Zucchini/Blumenkohl mit Mayodip oder "Auberginenpiccata" - in Fett gebratene Auberine mit NUDELN MIT TOMATENSAUCE??? wie passt das denn zusammen, bitte? Nudeln könnte es finde ich jeden Tag geben, mit unterschiedlicher Sauce. Aber es wäre schön, wenn die nicht immer verkocht wären. Wenn sich der Veggieday etablieren soll, fände ich es gut, wenn es ganz normale vegetarische Gerichte geben würde, nicht Räuchertofu mit Kartoffelgemüse auf Reis oder so seltsame Krautwickel oder so. Oder zumindest nur ein ausgefallenes vegetarisches Essen. Wobei ich eigentlich finde, das eine Großküche das zu den Preisen, die Studenten gerne haben wollen, eigentlich nicht wirklich lecker zubereiten kann. Stattdessen könnte es doch auch einfach Käsespätzle oder Ricotta-Ravioli oder so geben. Auch vegetarisch, aber viel besser wohlschmeckend herstellbar! Außerdem finde ich schade, wie teuer alles ist, was man abwägen muss. Gäbe es ein Salat- und Gemüsebuffet, bei dem man pauschal für großen oder kleinen

Teller zahlt und sich dann aufladen kann, würden sich viele Studenten viel gesünder ernähren, glaube ich. Das sollte eigentlich auch im Interesse der Mensa liegen.

Fischgerichte gibt es meist immer die gleiche Zusammenstellung "Fisch+paniert + Butterkartoffeln + Buttersoße" - Variation wäre sehr schön

Ich würde mir wünschen, dass in Zukunft attraktive vegetarische Speisen angeboten werden. Ein Strudel ist beispielsweise keine vollwertige Speise, höchstens als Nachspeise geeignet. In der letzten Woche habe ich mich gefreut, dass der Fisch nichtmehr durchgehend frittiert wurde. Im Allgemeinen würde ich mir eine weniger Fritteusen-lastiger und im allgemeinen weniger salzige (die Leute die es wollen können immernoch nachsalzen - den anderen fügt man nur hohen Blutdruck zu) wünschen.

viel helfen würden nicht zu weich gekochte Nudeln und mehr Abwechslung bei Soßen

Es ist schade, dass fast jedes Fischgericht aus paniertem Fisch besteht. Die Qualität des Mensaesens schwankt stark, an einem Tag genial am anderen fast ungenießbar. Woran liegt das? Das Gemüsecurry mit Tofu ist z.B. immer sehr gut.

Es wäre schön, wenn es BIO Qualität geben würde und mehr GESUNDES Essen, nicht immer so viel Nudeln...dafür würde ich dann auch höhere Preise in Kauf nehmen!

Ich fände es toll wenn in der Mensa ein bisschen mehr Wert auf gesunde Ernährung, zb. durch weniger frittiertes Essen, weniger Fett insgesamt, mehr frisches Gemüse und weniger Fleisch geachtet werden würde. Ausserdem wäre ein bisschen weniger Salz in den Suppen schön. Alles in allem aber noch ein Lob an das Mensa Team: sungaublich nette und freundliche Leute, die einem das den Mensabesuch immer ein bisschen versüßen:)

Öfter Süßspeißen

Weniger Salz! NACHsalzen geht immernoch am Tisch, aber wenn es versalzen aus dem Topf kommt hat man keine Chance mehr...

Da die Mengen (gerade beim Vegetarischen) manchmal sehr überschaubar sind und auch auf Bitten hin nur mit einer kläglich kleinen Kelle erweitert werden, wünsche ich mir, dass man auch in der Langemarckplatz-Mensa Nudel/Reis-Pfannen - meist das vegetarische Gericht - wie an der TechFak selbst auf tun kann. Dann nehmen sich auch un hungrige weniger, ich gehe davon aus, dass insgesamt weniger weggeschmissen wird. Freue mich auch auf Erfahrungen des Küchenpersonals hierzu, falls es diese gibt! (jhechler@gmail.com)

Erstmal ein dickes Lob, die Salatbar ist super!! Eine kleine Anmerkung hätte ich zur Gemüsetheke. das Gemüse ist leider meistens so verkocht, und es ist dicke in Butter eingelegt, klar schmeckts dann besser, aber es ist halt sehr fettig, und gesund warscheinlich auch nicht mehr! :- ( Die Dips und Remuladen sind für meinen Geschmack leider auch viel zu fettig, hier könnte man sicher auch eine Leichtere Variante wählen! Aber im großen und ganzen bin ich recht zufrieden, nachdem ich nicht auf vegetarisches Essen angewiesen bin ist für mich eigentlich immer was dabei!

Das Essen ist viel zu fettig und viel zu schlecht gewürzt. Eine absolute Zumutung!

Ich fände es schön, wenn es mehr Bio-Essen geben würde, wie es in der Südmensa schon probe wise gemacht wurde. Mehr vegetarische Gerichte mit frischen Zutaten wären famos! :)

Personal: sehr nett Nudeln: extrem verkocht! Fisch ohne Panade wäre mal ganz nett! Insgesamt hätte ich gern mehr magere Kost (Pute,Hähnchenbrust) und nichtt so viel unnötige Butter/Öl in allen Gerichten!!!

ich würde allgemein das Angebot exotischer Speisen reduzieren und stattdessen lieber 1x im Monat (oder auch seltener) eine Themenwoche veranstalten (z.B. DDR-Essen, Argentinisch, Italienisch, Türkisch etc.pp.) um wieder einen gewissen Schwung und Anziehungskraft in die Mensa zu bekommen.

das personal ist wirklich sehr nett!

Mehr Gemüse als grundsätzliche Beilage. Ein essen sollte mindestens ein drittel Gemüse haben. Zum Beispiel 100g Protein (Fleisch, Fisch, Sojaprodukte, Bohnen, Linsen, usw) 100g-200g Gemüse (Brokkoli, Rosenkohl, Tomaten, Paprika, rucola, Blattspinat, Spinat, Weißkohl, Rotkohl, usw) +eventuell 100g Kohlenhydrate (Nudeln, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Quinoja, Bulgur, usw.)

Salat viel zu teuer, vorallem wenn man bedenkt, wie wenig die Fleischgerichte kosten und dass niemand gebraucht wird, um auszuteilen. Im Endeffekt unmöglich sich in der Mensa gut und ausreichend zu ernähren, zumal man auch nicht jedes Mal Salat essen kann. Denn ja, auch Veganer und Vegetarier wollen satt werden und manche essen gar nicht mal so wenig. Vegetarische Gerichte kalorisch dadurch aufzuwerten, sie zu fritieren und eine fette Soße dazu zu reichen, stößt im wahrsten Sinne des Wortes vor allem meist sehr ernährungsbewussten Vegetariern und Veganern sauer auf. Außerdem darf eine Mensa gerne etwas ökologische Verantwortung übernehmen.

es wäre schön, wenn man sich die Beilagen zu manchen Gerichten selber portionieren und aussuchen könnte

Die Qualität des Essens lässt sehr zu wünschen übrig. Andere Unis kriegen das doch auch hin. Außerdem: Auch die Stadtmensa möchte eine Nudeltheke. Dann wäre alles gut!

Ich mag die großen Tomate-Mozarella-Teller sehr, weil sie schon verzehrbereit sind, nicht so klein sind wie zb die Gurken- oder Karottensalatschalen und Abwechslung zum grünen Salat bieten. Mehr solcher großen Salate die satt machen in unterschiedlichen Varianten (zb. Waldorfsalat...) würden meine Freundinnen und mich freuen!

Generell bin ich mit der Auswahl zufrieden. Manchmal gibt es etwas seltsame Resteessen, aber die muss ich ja nicht essen. Allerdings finde ich die allgemeine Qualität nicht besonders. Vor allem die Saucen sind meist sehr dünn und geschmacksneutral.

Mehr Laktosefrei kochen. Manchmal ist keines von drei angebotenen Gerichten laktosefrei! Oft sind die Preise sehr teuer und die Menge die man dafür erhält sehr wenig! Das ist in anderen Mensen in Deutland anders...

Es ist sehr schade, dass ein großer Salatteller so teuer kommt, als würde man in einem günstigen Restaurant essen. Wenn man sich gesund ernähren möchte, werden einem da ziemlich Stein in den Weg gelegt.

Die Auswahl finde ich prinzipiell in Ordnung. Ich würde es begrüßen, etwas mehr Qualität und Geschmack zu bekommen. Dafür würde ich auch höhere Preise in Kauf nehmen. Allerdings ist mir schon klar, dass das bei diesen Massen schwierig sein wird.

Es wäre schön wenn öfter als einmal im Monat ein veganes Gericht angeboten wird

Gerne möchte ich anregen auf den Speiseplänen keine Gerichte vorzustellen die keine Beilage enthalten, wenn man dann doch an der Ausgabe automatisch und unabwendbar solche aufgeladen bekommt. Das ist schon alleine wegen den Preisen nicht korrekt!

Antipasti waren immer sehr lecker, leider nur eine relativ kurze Zeit im Angebot (gegrillte Paprika, Zucchini...) Mehr Information über Nährwert und Herkunft der Produkte um sich gesund und leistungsorientiert (lernen) ernähren zu können!

In der Mensa mangelt es nicht nur an Abwechslung bei der Gerichtewahl, sondern auch in der Qualität der Zubereitung. Verkochte oder zu harte Nudeln, versalzene Soßen und vollkommen zerkochtes Gemüse sind leider die Regel!

Unverkennbarer Maggigeschmack liegt leider über allem, und die Essen liegen mir immer schwer im Magen, das ist der Grund, warum ich seit längerem schon nicht mehr in die Mensa gehe. Auch die Qualität der Zutaten, v.a. was Fleisch und Fisch und Soßen angeht lässt zu wünschen übrig und lässt erkennen, dass hier deutlich am Preis gespart wird.

Wenn überhaupt sollte man noch eine zusätzliche vegetarische Speise einführen und nicht eine fleisch/fisch/(proteinhaltige) Speise durch eine weitere Vegetarische ersetzen. Außerdem sind viele Studenten äußerst unzufrieden mit den Preisen! Wieso war das überhaupt nicht Teil der Umfrage? Andere Mensen machen es vor, entweder gibt es bessere Qualität zum gleichen Preis oder gleiche Qualität zu einem deutlich niedrigerem Preis. Zusätzlich sind die Portionsgrößen in seltenen Fällen etwas zu klein, für zierliche Mädels mag das reichen, aber einige Kommilitonen und ich (sportlich aktiv) müssen uns dann öfters 2 Hauptspeisen holen, da eine einfach nicht ausreicht. Versucht doch möglicherweise eine große Portion anzubieten mit 2 anstatt einer kleinen scheibe/stück fisch oder Fleisch und mit mehr als einer kleinen Kelle Beilage. Abschließend möchte ich noch sagen, dass ich generell bereit bin auch mehr Geld für mein Mittagessen zu bezahlen, solange die Qualität stimmt (was momentan nicht gegeben ist). Auch wenn andere Studenten lieber günstig Mittag essen, bin ich mir durchaus bewusst, dass man mit einem Budget von ca. 2,50 € pro Essen keinen großen Spielraum hat. Auch wenn das jetzt viel negative Kritik war, vielen Dank an alle Mitarbeiter der Mensa, die mir schon viel kostbare Lern/Freizeit ermöglicht haben. Die Rohkostbar, die Wraps und das Tomate-Mozarella-angebot finde ich klasse, da auf keinen Fall Einsparungen machen!

Der Fisch sollte nicht paniert werden!

Das Essen in der Mensa ist schon oft ziemlich eklig, und ich finde sehr oft keins von den drei Gerichten, das mir wirklich gefällt. Nudeln schmecken generell wie Matsch, und ich habe seit einiger Zeit angefangen, lieber in die Palmeria zu gehen, weil ich tatsächlich lieber 1-2 Euro mehr zahle und mich dann nicht furchtbar ekeln muss. Nur der Salat ist einigermaßen gut, weil er frisch ist und man ihn sich selbst zusammenstellen kann. Ausserdem sind die Damen an der Kasse immer sehr sehr nett :)

Für ein Mensa essen gelegentlich zu teuer, die Angaben bei den Menüaushängen stimmen manchmal nicht mit dem Endpreis überein, da Beilagen extra kosten o.ä.

nicht so stark würzen beziehungsweise weniger Geschmacksverstärker im Essen!!! Jeder kann noch nachwürzen. Keine Schupfnudeln mehr im Angebot, die sind nicht besonders gut. Auch im Garten unten (Mensa Langemarckplatz) Tische und Bänke/Stühle aufbauen. Preise inkl. Beilage angeben!

- Salatbuffet ist super, aber sehr teuer - Konsistenzarme vegetarische Speisen schmecken nicht - gutes Fleisch in der Mensa wäre hilfreich für ausgewogene Ernährung

mehr vegetarisches! woher kommen eure lebensmittel? wie/ wo produziert?

ein größeres angebot schlechter vegetarischer Gerichte hilft niemandem, sondern reduziert nur die auswahl an leckeren Fleischgerichten.

Das Team in der Langemarck-Mensa ist echt topp! Und bisher war immer etwas zu essen dabei, mit dem ich klar kam. Die gelegentlichen Aktionen wie Weihnachtessen, Grillen zur Bergzeit finde ich sehr gut!

Das Angebot an Speisen bietet genug Auswahl allerdings lässt die Qualität fast immer zu wünschen übrig. Ob versalzene Suppen, angebrannte schupfnudeln oder fettpolster im panierten Schnitzel, in anderen Mensen bekommt man mehr Qualität zum gleichen preis

Bitte mediterrane Küche einführen

Weniger Salz wäre nett!

Etwas fettärmeres Essen (vegetarisch meistens frittiert) wäre super!

Das Essen der Mensa schmeckt meistens sehr gut aber macht überhaupt nicht satt!! Egal was man isst und wieviel davon, ungefähr eine Stunde später könnte man die gleiche Menge nochmal essen, weil man wieder Hunger hat. Es ist einfach nicht ballaststoffreich genug!

Nicht so viele frittierte Fertigprodukte

leider sind Gemüse und Nudel wirklich immer total verkocht.

keine Geschmacksverstärker, Gerichte ohne Milchprodukte

Mehr normale Essen und weniger exotische Essen, da diese leider sehr selten gut gekocht sind

Schnitzelaktion immer sehr lecker, aber bitte mit Pommes. Waldpilzcreme-Suppe kann es ruhig öfter geben.

Es ist schade, dass in der Mensa Nudeln immer verkocht sind. Gäbe es da keine Möglichkeit Nudeln al dente auf den Tisch zu bringen? Und die Soßen schmecken bei den ersten Bissen gut, aber nach dem halben Gericht schmeckt eigentlich alles gleich (den Gerüchten nach wegen Geschmacksverstärkern). Man hat dann nach dem essen nicht wirklich ein gutes Gefühl. Wie wäre es denn mit der Anschaffung einer Mikrowelle, die Studenten selbstständig nutzen können? Es gibt ja leider nirgends die Möglichkeit selbst mitgebrachtes zu erwärmen und dann noch nen Salat dazu zu kaufen :)

Nicht mehr verschiedene Sachen, aber mehr Abwechslung beim Vegetarischen. Bei Fleisch ist va Qualität wichtig! beim Fisch wäre es schön zu wissen, dass es mit einem Siegel Bsp MSC verkauft wurde!!!

Warum muss man bei eurer Umfrage angeben ob man sich als maennlich oder weiblich verortet?

Die Mensa macht ihre Arbeit sehr gut, das Angebot ist unübertroffen, weiter so!

Ich bin insgesamt echt zufrieden mit der Qualität des Essens, wenn man bedenkt, dass die Mensa ja eine Massenverpflegung herstellt! Weiter so!!

vegane (komplett tierfreie) Gerichte

Ich finde vorallem beim Gemüse kann verbessert werden. Bis auf die Spargelgerichte ist das Gemüse immer zu weich oder gleich püriert oder frittiert, was nicht sein muss, denn einfach leicht gebraten oder gekocht, schmeckt es am besten.

mehr Bio, das Essen an sich ist nicht schlecht, nur leider wenig abwechslungsreich

für den gezahlten Preis ist das Mensaessen in der Mehrzahl der Fälle gut. Einziger Kritikpunkt: das Essen ist meist stark Salzhaltig, was teilweise geschmacklich negativ bemerkbar ist und natürlich auch aus gesundheitlichen Gründen reduziert werden sollte. Keinesfalls sollten mehr vegetarische Gerichte eingeführt werden!

separate Gewürzecke einrichten

Ich finde es schade, dass die Angebote in der Südmensa und der am Langemarckplatz stark variieren. Eine Angleichung wäre schön!!

weniger fleisch und wenn bio . man soll zahlen für fleischkonsum und bewusst essen.

Essen viel zu fett, immer die gleichen Soßen, kaum Abwechslung. Nudeln mit Soße und Reis mit Gemüse kann man sich auch daheim machen, da muss doch mehr drin sein...

Ich finde die Portionen oft sehr klein, von daher fänd ich es gut, wenn man bei Reis, Kartoffeln, Nudeln selber darüber bestimmen könnte, wieviel man nimmt.

Es wäre gut, wenn das Gemüse mit Öl anstatt Butter gemacht würde. Kaum ein Aufwand und man hätte als Veganer schon mehr Möglichkeiten.

Weniger Salz! Fleischgerichte schmecken zu 99% furchtbar.

Häufiger Dampfnudeln und weniger Salz in Eintöpfen. Gerne mehr Nudelaufläufe (auch mal mit Hackfleisch)

Der Preis is zu viel für die kleine Portion

Meine Kritik am Mensaessen ist dass es sehr viele panierte und sehr fette Speisen gibt. Etwas mehr Gemüsebeilage wäre wünschenswert.

Mit persönlich sind die Portionen kronisch zu klein, sodass ich, um satt zu werden, oft zwei Gerichte esse.

Oft viel zu eng für die Masse an Studenten!

Ich finde es unmöglich, dass heutzutage selbstverständlich ist, dass man täglich zwischen zwei verschiedenen Fleischgerichten wählen kann. Wenn es dann ausnahmsweise mal zwei vegetarische Gerichte gibt, wird das gleich als "Veggie-Day" angepriesen.

Leider hat das Mensaessen in meinen Augen nachgelassen. Fleisch ist oft entweder zu trocken (Schnitzel) oder recht "geschmacksneutral". Vegetarische Gerichte sind zu oft gleichbedeutend mit Unmengen an Käse und einer literweiser Sahnesoße. Nudeln etc. sind oft totgekocht und absolut fad.

Ich bin mit dem Essen in der Mensa generell sehr zufrieden. Ein paar Kleinigkeiten, die mich stören sind, dass zum Beispiel so einfache Sachen wie Nudeln oft verkocht sind, dass viel zu salzig gewürzt wird und die Soßen immer so glibberig sind. Ansonsten schmeckts!

An der geschmacklichen Qualität der Soßen und den genauen Garzeiten von Nudeln könnte noch gearbeitet werden. Außerdem kommt Fisch ohne Panade bei den Studenten sicher besser an.

Weniger Fett und weniger Salz bitte!!

das Gemüse und auch Nudeln sind oft verkocht, also zu weich.

Fisch ohne Panade wäre auch mal lecker. Gemüsebar ist super.

häufiger süße Speisen (Kaiserschmarrn etc.), weniger frittierte Speisen

Portionen sind oft zu klein

Die Suppen sind sehr häufig extrem salzig und daher kaum genießbar. Als Vegetarier finde ich zudem, dass wenn Buchteln o.ä. als vegetarisches Essen angeboten wird, es zudem auch noch eine weitere warme salzige vegetarische Möglichkeit geben sollte (und damit meine ich nicht Kartoffelwedges!!).

## 1.4 Naturwissenschaftliche Fakultät

Meiner Meinung nach ist vor allem das Angebot an Salaten zwar gut, aber leider viel zu teuer (Wiegesalat).

Ich esse generell gern vegetarisch; das Problem ist nur, dass viele Leute (incl. der Mensaköche) vegetarisch DEUTLICH SCHLECHTER kochen als mit Fleisch. Deswegen kann ich bei der Frage nach mehr vegetarischem Angebot nicht guten Gewissens mit "Ja" antworten.

nicht verkochte Nudeln wären toll

Das vegetarische Essen ist leider meist nicht so gut wie vglweise Schnitzel, etc. Das Gemüse ertrinkt in Sahne, Fett und Käse.

Das Mensaessen war im SS 12 sehr gut und ist mit der Zeit immer langweiliger und fader geworden.

Mehr vegane Auswahl, als nur Suppen und Salat wären schön. Z.B. einmal die Woche auch an den Theken veganes Essen und nicht nur vegetarisches. Damit wäre allen laktose-intoleranten und veganen Studenten sehr geholfen.

Eine ausgewogene, leichte und vor allem gesunde Ernährung wäre wünschenswert. Fast alles ist paniert oder frittiert. Ein größeres Angebot an Salaten und frischem Gemüse wäre schön.

-das Hauptproblem sehe ich in der schlechten Qualität des Gemüses/Wurzelgemüses: es ist selten frisch und/oder sehr verkocht -wäre bereit für bessere Qualität auch mehr zu zahlen

mal was anderes als nudeln, Reis, Pommes als Beilage. selbstverständliche beilagen zb bei Fleisch zum Preis dazurechnen, nicht erst an der Kasse draufschlagen

Weniger Nudeln bei den vegetarischen Gerichten.

**KEIN FORMFLEISCH MEHR!!!!**

Die Qualität des Essens hat sich meiner Meinung sehr zum positiven im letzten Jahr entwickelt . Teilweise ist die Qualität bei Fischgerichten noch eher nicht so gut und die Preise für den Salat nach Gramm abzuwiegen nicht gerade Studenten oder mitarbeiterfreundlich. Ein Festpreis wäre hier fairer. Gesunde Küche mit weniger Fett( das ist auch bei Gemüsegerichten oft der Fall, obwohl das gar nicht sein muss ) wäre für die Zukunft mit dem Ausblick auf ausgewogene Ernährung eine Idee.

Essen sehr gut nur zuwenig auswahl für Fleischlose esser

So gut dieses Soja-Geschnetzelten etc. auch gemeint ist: Wer kein Fleisch essen, der will auch kein "Möchtegern-Fleisch" essen.. Dann doch lieber so was gutes vegetarisches wie einen Gemüseauflauf o.Ä. (da könnte man ja wirklich mal kreativ werden in der Mensa)

Beim Preis-/Leistungsverhältniss ist der Salat sehr schlecht.

Der Ausbau des vegetarischen Speiseplans liegt mir sehr am Herzen!

Man sollte in kommenden Umfragen noch angeben, in welcher Mensa man hauptsächlich isst. Es bestehen nämlich große Qualitätsunterschiede zwischen den unterschiedlichen Einrichtungen.

Bitte nicht noch mehr vegetarisches Zeug!

Wenn es Fisch gibt, dann meistens mit Panade, das ist leider schade. Mir würd mehr gedünsteter Fisch oder ähnliches gefallen. Außerdem möchte ich anmerken, dass wenn in der Mensa ein

Gericht mit Gemüse angekündigt wird, ist leider immer sehr wenig Gemüse enthalten. Da könnte der Anteil etwas höher sein.

Regionalküche (also Gerichte zubereitet aus Regionalprodukten (unter ökologischem Anbau) wäre sehr zu begrüßen.) Ebenso Club-Mate

Essen ist manchmal zu sehr verkocht oder zu salzig lieber selber nachsalzen lassen

Ich esse gerne vegetarisches Essen, ABER in der Mensa ist es meist langweilig und geschmacklos. → Besser würzen, gerne häufiger Schafskäse oder Gouda integrieren.

Das Essen ist meiner Meinung nach stark schwankend (deshalb auch keine Angabe Seite 5). Es gibt Essen die wirklich gut sind (manchmal), meistens ist es ok und in relativ seltenen Fällen auch mal schlecht. Dazu kommt das die Essensausgabe mit dem Umbau verschlechtert und nicht verbessert wurde (nur noch zwei Linien fürs Hauptgericht). Toll wäre auch ein Standardgericht wie Pizza oder Burger als Alternative anzubieten. Hervorragend gelöst wird das alles in der alten Mensa in Dresden.

Ich gehe meistens nur in die Mensa, wenn es etwas "gutes" gibt, z.B. Schnitzel. Sonst ist das Essen mir zu schlecht und ich sehe das Essen in der Mensa eher als Fastfood, das man nicht oft essen sollte, richtiges ausgewogenes Essen. Im Allgemeinen isst man zu viel Fleisch, wenn man dort regelmäßig isst. Die vegetarischen Gerichte sind sehr schlecht und Salatteller zu teuer um eine Alternative zu den Fleischgerichten zu stellen. Auch komische Gerichte sollten nicht vorkommen, wie z.B. Nudeln mit irgendeiner Tomatensoße mit Salamistückchen. Ohne den "Fleischzusatz" wäre dies ein annehmbares Gericht. Auch auf Fertigpulver-Soßen, gerade bei Nudelgerichten, sollte verzichtet werden. Ach die fertigen Salat in den Schälchen könnten besser sein. So ist im Krautsalat öfters Kümmel drin oder gerade beim Rotkrautsalat vermutlich Rettich, der den ganzen Geschmack dominiert und kaputt macht. Gewisse Standardgerichte, die es (fast) jeden Tag gibt, wären auch sehr Vorteilhaft. Z.B. Pizza oder Currywurst mit Pommes. So könnte man immer was essbares finden, wenn die anderen Gerichte mal wieder voll der reinfall sind.

Bitte mehr Fleisch! Wer kann sich schon von geschmacksfreiem Gemüse ernähren?

Das Preis-Leistungs-Verhältnis in der Mensa ist nicht besonders gut. (Abhängig von bedienendem Mensaangestellten) sind die Portionen sehr klein und mit ca. 2€ auch recht teuer. Wenn ich 5€ brauche um satt zu werden kann ich auch schon fast in einem Restaurant essen gehen, und da ist Auswahl und Qualität anders. Die Universität München bietet bsp. immer ein vegetarisches Gericht für 1€ an, welches in Menge und Qualität des Mensaessens hier locker mithalten kann. Soetwas fände ich hier auch sehr schön. Außerdem möchte ich anmerken dass eine Süßspeise (Apfelstrudel, Dampfnudel etc.) als einziges vegetarisches Gericht im Angebot keine Richtige Mahlzeit darstellt. Das sind Nachspeisen, keine Hauptgerichte! Es wäre sehr schön wenn sich daran etwas ändern könnte.

schafft den vegi day ab -ich habe keine lust mir vorschreiben zu lassen was ich wann esse!

Unfassbar 2 von 3 Gerichten vegetarisch anzustreben... das stinkt zum Himmel.

"Vegetarier" heißt auf Indianisch "unfähig zum jagen"

Ich wäre gerne bereit ein bis zwei Euro mehr pro Essen zu zahlen, wenn dann das Fleisch eine bessere Qualität hätte. Das Pressschnitzel, genannt Wienerschnitzel, die Hacksteaks und Fleischpflanzler, sowie die Fischfrikadellen sind alles andere als schmackhaft. Es wird der Eindruck erweckt, als ob einfach nur billigste Rohstoffe (von welchem Tier auch immer) möglichst klein geheselt werden, damit niemanden etwas auffällt. Leider schmeckt diese Gerichte dann immer ziemlich knorpelig... Gäbe es eine sinnvolle Alternative im Südgelände (außer Beck) würde ich nicht in die Mensa gehen! Aber vielen Dank für die Umfrage, vielleicht ändert sich ja etwas.



Anfangs war ich oft in der Mensa. Die Qualität ist mit den Jahren jedoch immer schlechter geworden, so dass ich mittlerweile die Mensa meide. Das ist schade

Ich finde das vegetarisch/ vegane Essensangebot an der Mensa am Langemarckplatz bzw. in der Cafeteria an der Kochstraße wirklich unglaublich verbesserungswürdig! Ich würde tatsächlich öfter in den Mensen essen, wenn das Essen nicht so schlecht wäre. Außerdem ist die Auswahl an vegetarischen/veganen Speisen an beiden Standorten viel zu gering!!! Ich halte es für untragbar, dass es als vegetarisches Angebot in der Kochstraße lediglich eine Sorte Salat sowie Germknödel gibt. Ein veganes Essensangebot fehlt vollkommen! Selbst der Kartoffelsalat ist zeitweise mit Speck. Bei den gewandelten Ernährungsgewohnheiten unter Studierenden ist diese Auswahl auf keinen Fall zeitgemäß!

Ich würde gerne öfters in der Mensa essen, meist ist dies aufgrund der beschränkten Auswahl an veganem Essen für mich aber eher uninteressant. Auch ist es schon vorgekommen, dass das alternative fleischfreie Essen Knödel mit Bratensoße war... Eine Ausweitung des fleischfreien Angebotes, zB. von drei Gerichten eines mit Fleisch, eines vegetarisch und eines vegan würde ich sehr begrüßen :-)

Des öfteren sind die vegetarischen Gerichte gnadenlos überwürzt, aktuelles Beispiel waren die gebratenen Nudeln vom Freitag, 12.04.

An jedem Tag eine Süßspeise wie Germknödel, Apfelstrudel, etc fände ich als Angebotserweiterung wünschenswert, wobei es aber jeden Tag mindestens ein vernünftiges Fleischgericht geben sollte.

Nur ein süßes warmes Essen als vegetarische Alternative finde ich zu wenig (Freitags!)

Die meisten Essen würden besser schmecken, wenn sie auch mal stärker und interessanter gewürzt wären, wie man z.B. in den Aktionswochen mit Sterneköchen sehen konnte. Außerdem wäre eine deutliche Steigerung der Qualität bei den eingekauften Waren wünschenswert. Paradebeispiel sind hier Hackfleischgerichte, bei denen in der Mensa beim anschneiden keinerlei Struktur zu sehen ist im Vergleich zu selbstgemachten Gerichten, bei denen man noch deutlich erkennen kann das Fleisch die Grundlage war.

Etwas hochwertigere Zutaten/Gewürze (siehe einwöchige Sonderaktionen mit prominenten Köchen) wären extrem wünschenswert!

Der Salat ist im Vergleich zum Rest ziemlich teuer, wenn man satt werden will, zahlt man häufig viel mehr. Da die vegetarischen Sachen meistens nicht so gut schmecken, wird man doch eher zum Fleisch essen verleitet.

Ich finde, das Essen ist oft zu salzig

Essen (vor allem Suppe) oft sehr salzig

Es ist durchaus noch Luft nach oben, aber im Vergleich zu früher ist das Essen besser.

Für die enorme Anzahl an Gästen, die täglich das Angebot der Mensa nutzen, ist die Qualität überraschend gut. Die Mahlzeiten sind ausreichen und schmecken fast immer gut. Vor allem Suppen und Nachspeisen sind ein besonderes Aushängeschild. Leider ist die Qualität des Fleisches ab und zu nicht die beste. Insgesamt kann jeder mit der Mensa zufrieden sein. Weiter so! :)

Der Tipp des Tages sollte öfter vegetarisch sein. Die Vielfalt beim vegetarischen Essen sollte größer sein, oftmals gibt es einfach Nudeln.

Definitiv nicht mehr vegetarische Gerichte..

Ich esse sowohl in der neuen Südmensa als auch in der Mensa Langemarkplatz und muss sagen, dass es hier deutliche, wirklich deutliche Qualitätsunterschiede gibt. In der Südmensa schmeckt das Essen deutlich besser, sieht besser aus und wird schöner angerichtet

viel zu viel Fett in jedem Essen, z.B. Auberginen frittieren-> unnötig!

ich finde die Mensa in der TechFak viel besser als die in der Innenstadt. Das Essen ist besser zubereitet, es ist mehr auf einem Teller und es ist qualitativ hochwertiger.

Größere Portionen wären super!

Man findet eigentlich immer irgendetwas zu essen, die Auswahl ist immer gegeben, zu Not stellt man sich etwas zusammen.

Ein großes Lob an die Mensa :) Könnten Sie vielleicht Milch und Milchprodukte in den Speisen deklarieren? Es ist mir ehrlich gesagt etwas unangenehm immer nachfragen zu müssen, vorallem wenn so viele andere Studenten hinter mir warten und ich mich im Notfall dann nochmal anstellen muss.

Vor allem die Gemüseaufläufe sollten schmackhafter zubereitet werden.

In der Cafeteria in der Kochstraße gibt es ohnehin immer nur ein Gericht neben ständigen Fleischlastigen Angeboten (Wiener, Leberkäse), da wäre es schön, wenn hier mehr Gemüse angeboten werden würde!

bin allergisch auf Glutamat!!!!

Mehr frischer Fisch (ohne Panade!!) mit Soße (z.B. Weißweissoße oder Tomatensoße) und Beilage (z.B. Salzkartoffeln) wären toll, bzw. allgemein "leichteres" Essen. Und den Fisch auch an anderen Tagen als nur Freitags.

Auch wenn ich kein Vegetarier bin, bin ich der Meinung, dass das vegane Essen in der Mensa am besten schmeckt und würde es deswegen begrüßen, dass täglich auch eine vegane Mahlzeit angeboten wird. Die Antipasti, die es im letzten Semester jeden Donnerstag gab, fand ich übrigens auch super. ;)

Essen ist meistens in Ordnung, größere Portionen wären besser. Mehr würzen (besonders wenn extra "scharf" o.ä. dabei steht.

Am liebsten wäre mir eine vollkommen fleisch- und fischfreie Mensa. Je geringer das Fleisch- und Fischangebot und je größer das vegetarische und vegane Angebot desto besser!

mehr Germknödel!

Fisch und Soja sehe ich unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit auch als extrem problematisch aber da kann man wohl nur den Teufel mit dem Belzebub bekämpfen.

Es ist nicht zwingend die Qualität von Fleisch/Fisch oder ähnlichem, als vielmehr die Art der Zubereitung, die das Mensaessen manchmal einfach nicht weiterempfehlbar macht. Eine stark versalzene Suppe oder eine Soße die gefühlt nur aus Stärke und Wasser besteht... Zudem wären Abwechslungsreichere Gerichte erwünschenswert. Für ein regelmäßiges bis möglicherweise tägliches Essen ist die Mensa einfach ungeeignet. Für ein lediglich gelegentliches Essen dagegen eine relativ gute Anlaufstelle.

Nudeln sind sehr oft total verkocht, auch wenn man direkt um kurz nach 11 isst. Ich weiß zwar, es ist eine Mensa, aber in anderen Unistädten bekommen sie sie auch "normal" hin...

Essen ist übersalzen/ überwürzt (für meine Verhältnisse); ich würde mich über Obst-/Gemüse-Packs freuen (kleine Box mit verschiedenem Gemüse oder Obst)

mehr Bio-Gerichte!

Weil ihr hier die Suppen unter die Kategorie "Speisen ohne tierische Produkte"... Eine Freundin von mir ist vegan und fragt jedes mal nach, ob die Suppe vegan ist.. In 9 von 10 mal ist da "ein Schuss Sahne" drin.. Oder auch das Gemüse.. ist immer mit Butter verfeinert oder mit Käse überbacken..

Ich finde das Essen in der Mensa durchwegs gut bis sehr gut. Ich esse immer gerne in den Mensen Erlangens.

Leider ist das Essen oft sehr davon abhängig, ob man zu Beginn der Ausgabe isst oder später (ab ca. 12.30 Uhr). Oft ist die Qualität dann deutlich schlechter! Schön wäre es, wenn das Essen trotz der großen Mengen besser gewürzt wäre.

Ja zu Mehr Vegetarischen gerichten, da diese meist Besser gelingen, als die Fleischgerichte

1) Die separate Abrechnung sämtlicher Beilagen seit Neueröffnung in der Südmensa ist im Vergleich zur Preisgestaltung am Langemarckplatz (insgesamt günstiger, sowie Beilagen immer im Preis inbegriffen) eine Frechheit. Diese werden von Vielen als versteckte Kosten empfunden, mit denen scheinbar noch die erhöhten Baukosten abgedeckt werden müssen. Leider ist man an der NatFak bzw TechFak auf die Südmensa angewiesen, da keine Alternative vor Ort ist. 2) Bratensoßen sind generell total verwässert und vakant von jeglichem Geschmack. 3) Salzen bzw. richtiges Abschmecken ist allgemein nicht gerade Schwarze Magie. An der Südmensa erscheint es aber doch als Hexenwerk. 4) Seitdem mir einmal in der neuen Südmensa ein Schnitzel serviert wurde, dass mit offensichtlich ranzigem / altem bzw verunreinigtem Öl frittiert wurde (erkennbar an sehr unangenehmen, beißendem Geschmack), lasse ich von frittierten Speisen die Finger. Schadstoffe begegnen mir im Labor genug, die brauche ich nicht auch noch auf dem Teller. 5) Angesichts der aktuellen Lebensmittelskandale, wage ich zu bezweifeln, dass man echtes Känguruhfleisch in der Mensa angeboten hat bzw. anbietet. 6) Jeden Freitag den gleichen panierten (!) Fisch unter einem anderen Namen anzubieten (wahlweise mit Dillsoße oder ekelhafter Remoulade aus der Tonne) zeugt nicht gerade von Abwechslung. Gerichte wie zur Fischaktion Anfang des SoSe13 zeigen doch schon mal gute Ansätze... 7) Würde ja gerne mehr Gemüsegerichte essen, aber meist hat man nur die Wahl zwischen irgendeinem Stück Fleisch (mit langweiliger Beilage wie einfachem Reis / Pommes etc.) und unansehlicher " Matschepampe", wobei das Fleischgericht natürlich bei mir immer gewinnt. Die "billigen" Fertigsalate sind auch nicht sonderbar attraktiv. Wünschenswert wären daher öfteres Anbieten von abwechslungsreicheren Kombinationen, zB. Gemüselasagne mit Putenstreifen etc. Nudelgratins mit Gemüse und Fleisch. etc... Manchmal funktioniert das ganz erfreulich, an anderen Tagen hat man wieder die Wahl zwischen Pest und Cholera. 8) Mehlspeisen sind viel zu selten und wenn mal vorhanden, dann sind die Portionen oft sehr klein. Man will ja auch irgendwie satt werden können...! 10) Veggie-Day ist meiner Ansicht nach Schwachsinn und komplett unnötig. Mehr Vielfalt bzw. Abwechslung und Qualitätsverbesserung sollte erhöhte Priorität einnehmen. 11) Ebenso ist es eine Frechheit, eine "Bio-Currywurst" nur durch den Zusatz "Bio" sehr viel teurer zu verkaufen als in anderen zugehörigen Mensen, wo dieselbige aufgrund der fehlenden BIO-Zertifizierung der Einrichtung nur als "einfache" Currywurst deklariert werden darf. Besonders ungeschickt ist es wenn man dann noch auf dem Speiseplan explizit anmerkt, dass es sich doch in beiden Fällen um das exakt identische Gericht handele, es aber in der einen Mensa aus o. g. Gründen ohne den "Bio-" Zusatz angeboten wird. Da fühlt man sich als Konsument nicht nur leicht verarscht.

Egal, was man isst, leider ist der Geschmack fast immer gleich !?

Mehr vegetarisches Essen?? Wirklich?!? Ein bis zwei mal Veggie Day im Monat nervt schon genug...

Bei Reis mit Geschnätzelttem, sind die Portionen immer recht mager.

Sojaprodukte schaden dem Regenwald, nein! Keine Putengerichte mehr, JEDER weiß, unter welchen Bedingungen Puten gezüchtet werden, mal abgesehen von der Antibiotikabelastung. Fisch wird fast nur paniert mit Remoulade angeboten, Abwechslung täte gut, z.B. gedämpfter Fisch auf Gemüse.

Wenn mich die drei gebotenen Gerichte nicht ansprechen, kann ich immer auf Salat und Suppe zurückgreifen und damit bin ich sehr zufrieden. Ich finde es generell wichtig, viel Frisches anzubieten. Danke dafür.

an der Qualität von Fleisch und Fisch muss gearbeitet werden

Nur ein geringer Teil der Studierenden ist Vegetarier, deswegen kann es nicht sein, dass dieser kleine Teil in der Mensa mit 2/3 aller Gerichte überproportional stark vertreten ist.

Warum 2 von 3 Gerichten vegetarisch machen? Man kann doch auch 2 vegetarische und 2 nicht-vegetarische Gerichte anbieten? Dann hat keine "Partei" einen Nachteil :)

Größe der Portionen schwankt ziemlich stark. Bei viel Ansturm (12 Uhr und 14 Uhr) werden die Portionen kleiner. Dann ist das Preis-Leistungsverhältnis teilweise eine Frechheit. Habe das Gefühl, dass die Qualität seit Eröffnung stetig abnimmt in der Südmensa in Erlangen.

Ich finde es gut, dass es aktuell soviel abwechslungsreiche Essen in der Langemark-Mensa gibt.

Ich selbst bin Gluten intolerant und finde es in Ordnung, dass nicht immer etwas ganz Glutenfreies angeboten werden kann. Aber ich finde es ungerecht, dass es Aufpreis kostet, wenn ich Reis anstatt Nudeln verlange, wenn welcher vorhanden ist.

Ich habe gehofft, dass diese Umfrage eher auf die Qualität der Mensa ausgerichtet ist; Probleme gibt es in den Bereichen der Bezahlung. Das gleiche Essen wird teilw. von unterschiedlichen teilw auch von der gleichen Kassiererin mit schwankenden Preisen berechnet. Mittlerweile haben meine Bekannten und ich die Kassiererinnen entdeckt, bei denen es am wenigsten Probleme gibt. Ich möchte ausdrücklich betonen, dass ALLE Damen immer sehr höflich und nett sind, aber eine bessere Schulung und ein vielleicht übersichtlicheres Preissystem würden hier Abhilfe schaffen. Manchmal werden bei Beilagentausch für ein Hauptgericht (Reis statt Kartoffel o.ä.) mit 10 Cent Aufschlag berechnet, manchmal zahlt man den die Beilage komplett neu (auch dies gilt wieder für das gleiche Essen am gleichen Tag und ist wieder abhängig vom Personal). Zudem sollte generell besser gekennzeichnet werden, ob bei einem Hauptgericht eine Sättigungsbeilage im Preis mitinbegriffen ist oder nicht. Auf der Anzeigetafel steht lediglich "mit" oder "dazu" und das in unterschiedlichen Schriftgrößen (das grenzt manchmal fast an Täuschung und würde normalerweise von jedem Lebensmittelüberwacher moniert werden). Ein "Schnitzel mit Pommes" hört sich für mich genauso nach einem Komplettgericht an, wie ein "Braten dazu Kloß". Besser wäre dann z.B. Braten mit Soße 2.20 EUR dazu Kloß 0.80 EUR oder "Braten mit Kloß 3.00 EUR. Ein weiteres Ärgernis ist, dass die Menge der Sättigungsbeilage selbst bei der gleichen Person an der Ausgabe schwankt und man sich manchmal fragt, ob der Preis noch zu rechtfertigen ist, wenn nur 15 Nudeln auf einem Teller liegen. Ich hoffe, dass Sie diese Fragen mit den Verantwortlichen der Mensa erörtern, weil das JEDEN Mensagast betrifft. Zu der Umfrage: Man fühlt sich als Fleischesser fast wie ein Schwerverbrecher, wenn man die Wortwahl der auszuwählenden Möglichkeiten für positiven Fleischkonsum liest. Ich würde es eher begrüßen, wenn man auch als Fleischesser weiterhin die Auswahl zwischen zwei Gerichten hat. Also entweder zwei Fleisch- und zwei vegetarische Gerichte oder alles beim Alten belassen. Man sollte auch bedenken, dass man den schwarzen Peter bei der Menüauswahl nur an Andere weiterschieben würde, falls zwei vegetarische und nur ein Fleischgericht angeboten werden. Muslimische Kommilitonen und Kommilitoninnen würden sich über das Schweineschnitzel genauso sehr freuen wie indische

Kommilitonen über das Rindergulasch, das als Fleischgericht des Tages angeboten wird. Man sollte weiterhin bedenken, dass in Umfragen wie dieser meist nur Leute teilnehmen, die etwas zu bemängeln haben - so wie ich. Das heißt v.a. auch für die statistische Auswertung, dass evt. an dieser Umfrage ein höherer Prozentsatz Vegetarier teilnimmt, als er wirklich in der Mensa vertreten ist. Achja meine obigen Anschuldigungen gegen die Willkürliche Bezahlung und teiltückische Deklaration der Beilagen beziehen sich auf die Südmensa in Erlangen, zu den anderen Mensen kann ich keine Angaben machen.

Ich esse in der Mensa ungern Produkte aus Hackfleisch, da es hellgrau ist und man vermutet, dass da außer Fleisch noch andere "Zutaten" drin sind. Die Fleischgerichte sind in der Regel nie so gut wie andere Gerichte.

Es macht echt keinen großen Spaß in der Mensa zu essen. Wenn man eine andere Wahl hat, z.B. zu Hause schnell was kochen, ist das einfach um Längen besser!

Leider habe ich immer das Gefühl, dass man sich mit den Vegetarischen Essen weniger Mühe gibt als mit den fleischhaltigen Essen. Die vegetarischen Essen sind nicht sehr ansprechend, so dass man oft doch zum Fleisch-Gericht greift, obwohl man lieber kein Fleisch gegessen hätte. Außerdem sind die vegetarischen Gerichte nicht sehr abwechslungsreich, es gibt oft gleiche bzw. sehr ähnliche Gerichte.

das Essen könnte generell mehr gewürzt sein (ist meist ziemlich fad) und ist meist nur lau-warm

Das Gemüse, das in allen Gerichten drinnen ist hinterlässt leider einen ganz starken Geruch

An sich ist das Mensaessen echt in Ordnung. Bei der vorherigen Frage möchte ich besonders Soja unterstreichen, da ich überlege mich vegan zu ernähren, es zZ nur ca. 1 mal im Monat eine vegane Speise gibt. Super wäre es, wenn es 2 fleischlose Essen zur Auswahl geben würde und eine davon sogar ggf. vegan wäre. Mit Soja lassen sich, aus eigener Erfahrung, unglaubliche Gerichte machen.[Hinweis auf Soja Gulasch von Björn Moschinsk, bei Youtube nachzusehen] Außerdem würde ich es begrüßen, wenn die Mensa etwas länger auf hätte, bzw die Zeiten sich einfach etwas verschieben. Statt wie bisher 11.15-14.15 meinetwegen von 11.45-15.00 oÄ.

Süßspeisen wie z.B. Milchreis würden mir sehr gefallen.

Obstsalate wären auch mal eine tolle Alternative für eine Nachspeise.

jede Mensa sollte die Salatbar an der Mensa Insel Schütt zum Vorbild nehmen!

In der Hauptmensa gibt es definitiv zu oft Kartoffelgerichte!

Mehr mit Nudeln wäre toll, z.B. Aufläufe und solche Sachen.

Die Preise könnten etwas mehr angepasst werden (Vergleich: Mensa NatFak und Cafeteria). Teilweise kommen mir die Preise in der Cafeteria etwas hoch vor, wenn man sie mit dem Essen in der Mensa vergleicht und das obwohl in der Cafeteria weniger Auswahl besteht und keine "besonderen" Gerichte angeboten werden. Das Essen dort ist trotzdem sehr gut, nur für das Angebot könnte man denke ich auch weniger verlangen.

das Essen schmeckt teilweise fad. Speisen mit mehr Kräutern finde ich gut und nicht nur das übliche Salz/Pfeffer-würzen. ich habe gerne Nudelgerichte, jedoch sind diese oft verkocht und pappig in der Mensa. Ich kenne Kantinen, in denen die Essenqualität an sich einfach höher ist und würde mir dies auch an der Uni wünschen.

Mehr fertige Salate z.B. Gurkensalat. Sonst muss man immer wiegen lassen und das ist zu teuer!

Öfters Fisch, nicht nur Freitags!!

Jeden Tag 2 von 3 Gerichten vegetarisch zu machen halte ich für übertrieben, jedoch würde ich eine größere Auswahl durchaus begrüßen, wenn auch nicht jeden Tag. Außerdem fände ich es gut, wenn öfter mal Wert auf bessere Zutaten gelegt würde. Ich verstehe, dass die Preise niedrig gehalten werden müssen, trotzdem würden einige der ohnehin schon sehr günstigen Gerichte z.B. von besserem Käse geschmacklich profitieren.

Weitere Nachteile: Schlechter Kaffee, in der Cafete teilweise unappetitliches Essen, vor allem vegetarische Gerichte!

Die Soßen schmecken leider oft nach nichts.

Salat von der Salatbar ist viel zu überteuert. Ein fertig gemischter Salat kostet 60 Cent und die selbe Menge kostet 2 Euro + wenn man ihn selbst mischt. Ich würde gerne Mittags ab und zu nur einen Salat essen. Jedoch ist mir dieser viel zu teuer, wodurch ich auch Schnitzel, Pommes und co zurückgreife, da diese Gerichte nur 1/3 des Preises des Salattellers kosten.

Prinzipiell immer was zu essen dabei und im großen und ganzen vollkommen okay :)

Studiere jetzt ein Jahr an der Uni Rennes, die Qualität ist leider hier deutlich besser.

Würde mich freuen, wenn die Qualität und damit gerne auch die Preise ein wenig steigen würden (solange das Verhältnis okay ist).

Ich esse in der Mensa seit längerem generell kein Fleisch mehr, weil ich da einfach nicht weiß wo es her kommt. Die Konsistenz ist außerdem manchmal wirklich seltsam (Schnitzel!).

Das Salatbuffet finde ich sehr ansprechend u die Suppen sind meistens gut Die Panade vom Fisch ist klebrig u eklig die Aufläufe schmecken meistens nach gar nichts die Auswahl ist gut, die Zubereitung leider oft nicht (bsp: Gemüse verkocht, Aufläufe fad und Fleisch zäh)

Einige Kritikpunkte: Die Qualität der Dressings der fertigangemachten Salatschalen in der Langemarck-Mensa schwankt stark zwischen ausgezeichnet und geschmacklosem Wasserchen. Auch finde ich es eine Unverschämtheit unter einem Haufen Endiviensalat o.ä. Oliven, oder andere "fremden" Zutaten (Schafskäse, Tomaten etc.) zu verstecken. Ein Allergiker muss darauf vertrauen was ihm verkauft wird. Desweiteren ist der Unterschied zwischen Südmensa und Stadtmensa in Erlangen enorm. Obwohl in der Südmensa eine größere und vielfältigere Auswahl an Speisen angeboten wird, schafft man es anscheinend nicht in der Stadtmensa (Langemarck) die wenigen Gerichte ordentlich abzuschmecken und eine gleichbleibende Qualität sicherzustellen. (Einmal ist der Fisch gut durch, das nächste mal in der Mitte kalt und roh). Anfügen möchte ich aber auch, dass die 2/3 der Kassendamen sehr freundlich und entgegenkommend sind, auch der Großteil des Personal bei der Essensausgabe gibt sich Mühe, manche "Hilfskräfte" sind v.a. in der Stadtmensa aber schnell überfordert.

Salatangebot ist super. Bitte für Vegetarier zumindest immer wenn es nur eine Sojaspeise oder Süßspeise als alternative zum Fleisch gibt noch eine 2.vegetarische Speise anbieten. Viele Vegetarier mögen auch kein Soja. Nur eine Süßspeise zu Mittag ist auch nicht Jedermanns Sache.

Das Essen ist meistens leider viel zu fettig. lieber auf Panaden verzichten und Schupfnudeln nicht frittieren. Suppe an der Südmensa zu salzig. Aber im großen und ganzen bin ich sehr zufrieden!

Bei Gelegenheit wäre auch ein wenig Konkurrenz im Südgelände gut. Kann der Qualität nur helfen!

Ich mag keine hellen Soßen also keine Rahmsößen. Der Style der Mensa ist aber sehr helle Soßen lastig. Ich möchte keinen EtePetete Schnickschnack sondern einfach gut und gern deftig ernährt

werden. Mir ist die Mensa fast schon ein wenig zu ambitioniert. Mein Wunsch mehr dunkle Soßen. Also zum Beispiel Kloß mit Soß. Oder einen Braten mit Bratensoße oder Gulasch, Gulaschsuppe, Linsensuppe und das alles OHNE Sahnehäubchen oder dergleichen. Das Aktionsmenu finde ich Klasse.

Ich esse gerne Fleisch, aber in eine leckere Käse-Rucola-Gnocchi-Kombination MUSS kein Schinken rein (oder halt wahlweise). Die schmeckt dem Nicht-Vegetarier auch so und der Vegetarier wird nicht durch eine lächerliche Nudel-Erbesen-Matsch-Schnitte ausgegrenzt, die er nur mangels Alternativen ist.

meistens würden ein paar mehr Gewürze gut tun, da es sonst ziemlich fad schmeckt...

Es sollte jeden Tag ein veganes Gericht geben, damit dürften auch die Vegetarier einverstanden sein. Zudem können dann auch Laktoseintolerante und Tier-/Milchweißallergiker ohne Probleme in der Mensa essen. Auch Studenten, die aus religiösen Gründen bestimmte tierische Produkte ablehnen, sind beim veganen Essen auf der sicheren Seite (z. B. Juden, Muslime, Hindus). Prinzipiell reicht ein Fleischgericht pro Tag (bzw. Fisch). Auf jeden Fall sollte möglichst frisch gekocht werden und auf Convenience Food weitestgehend verzichtet werden. Wenn Änderungen vorgenommen werden, sollte das auf jeden Fall in allen Fakultäten publik gemacht werden bzw. per Mail allen Studierenden mitgeteilt werden, damit auch diejenigen, die auf Grund des bisher fehlenden Angebots selten die Mensa aufsuchten, davon erfahren.

Das Bio-Gemüse und die Suppen sind meist richtig gut, allein die Tomatensuppe ist immer zu salzig. Ein größeres Angebot in der Salatbar wäre schön, das ist bislang ja nichts (z.B. Mais, geschnittener Paprika, Pilze, Eier, ..). Gerade im Sommer ist ein erfrischender Salat etwas Feines. Gefühlt ist jedes zweite vegetarische Gericht Nudeln mit Soße. Bei Getränken wäre Club-Mate und Club-Mate-Cola super.

Bitte darauf achten, dass die vegetarischen Speisen keine Süßspeisen sind, weil diese keine volle Mahlzeit ersetzen, sondern nur die Nachspeise zu den Fleischgerichten sind. Zwar lecker, aber keine langanhaltende Mahlzeit.

Das Mensaessen ist im großen und ganzen lecker, liegt mir jedoch meistens wie ein Stein im Magen. Vielleicht kann man bei der Zubereitung das Augenmerk mehr auf leichter bekömmliche Inhalte richten?

Ich finde nicht nur die Ernährungsweise wichtig (mit Fleisch oder ohne), sondern vor allem die Qualität, wie gesund die Speisen sind und wie abwechslungsreich sie sind. Alles drei ist meiner Meinung nach noch ausbaufähig.

Ich lege keinen Wert darauf welcher Art das Essen ist. Ob Vegan, Vegetarisch oder nicht spielt keine Rolle. Die Qualität stimmt nämlich zum Teil nicht mal bei den Basics. Und verkochtes Gemüse ist genauso unerträglich wie zähes Fleisch.

Schmeckt alles ziemlich gleich. Es gibt zu viel panierten Fisch. Kann man das nicht auch mit weniger Fett zubereiten?

Abwechslungsreichere vegetarische Gerichte würden mich sehr freuen; es gibt einfach zu oft nur Nudeln mit Soße!

Bitte sorgfältig klären ob wirklich eine Mehrheit für mehr vegetarisches Essen existiert oder eine Minderheit nur lauter schreit

Einfach Gerichte wie Bolognese kommen sicher besser an als Ausgefallenes!

Wahlmöglichkeiten bei Beilagen sind gut, aber dann trotzdem bitte transparente Preise.

Ich kenne es aus der Mensa Wuppertal das man für das gleiche Geld zusätzlich noch einen Salat und ein Dessert nehmen konnte... bzw hieß es immer ein Hauptgericht plus 2 Beilagen, die man eben wählen konnte wie man wollte... ist hier sowas nicht möglich??? Nudelgerichte finde ich sind zu klein portioniert Fisch außer Freitags schmeckt meist recht schrecklich

Bei vegetarischen Gerichten sind die Soßen häufig geschmacklich zu eintönig (betrifft eigentlich nur helle Soßen)

Die Nudeln sind öfters pampig, und es könne öfters mal diverse Pastasorten geben, zb mal Nudeln mit Pesto, oder Tomatensoße, etc. Und die Rahmsoßen(mit Champignons sind oftmals etwas zu dick. Und die Käsespätzle nicht immer am Mi, da bin ich nie in der Mensa!!!

Die Fleisch- und Fischgerichte, die es in großer Auswahl und in vielerlei Variationen gibt, sind sehr gut. Allerdings würde ich lieber häufiger vegetarisch essen, wenn ich wüsste, dass diese Gerichte ebenso gut schmecken würden. Soja und Tofu- Zusätze könnte man dabei meiner Meinung nach gestrost weglassen.

Die Mensa soll sich auf Gerichten konzentrieren, die man lange warm halten kann, ohne das Geschmack, Konsistenz und das Gericht selbst darunter leidet. Gulasch z.B. esse ich sehr gerne in der Mensa. Andererseits finde ich die schleimige Konsistenz von den Hühnereintöpfen komisch, vllt stimmt der Verhältnis von Wasser zu Bindemittel wie Stärke nicht überein. Aber Nachtisch ist immer top :)

Finde es falsch, einen kompletten Tag fleischfrei zu machen. Gerne jeden Tag ein weiteres Gericht zur Auswahl, aber keine Bevormundung durch die Speisekarte

Konsistenz des Essens in der Regel beunruhigend weich, bei Fleisch manchmal sehr sehnig. Mehr Nudelgerichte wuerde ich begruessen, und damit meine ich nicht die kleinen Spaetzle, sondern z.B. Spaghetti oder Bandnudeln mit Lachs. Faende auch Pizza oder gefuellte Teigtaschen/Nachos/Tacos wuensenswert. Auf jeden Fall waere etwas mehr Abwechslung gut. Bei Gerichten mit Sosse wird von ebenjener meist viel zu wenig auf den Teller gegeben, sodass man meist die Haelfte seines Essens trocken verspeisen muss. Wenn mehr Sosse mit einer Preiserhoehung einhergeht, auch gut, aber dann sollte es wenigstens Standard sein, sodass man nicht jedes Mal nachfragen muss, ob man noch etwas Sosse bekommt. Was mich ebenfalls stoert, ist die Tatsache, dass man sein Essen einfach voellig unpersoendlich hingeklatscht bekommt, und dass die Mensaarbeiter meist Blicke draufhaben, die einem die Lust am Essen fast verderben. Ich meine was ist das denn, wenn neue Mitarbeiter gesagt bekommen, sie sollen den Kaeufern bloss nicht in die Augen schauen? Mir ist ja bewusst, dass die immense Schnelligkeit, mit der man als Mensaesser behandelt wird, nur aufgrund solcher Massnahmen zu schaffen ist, aber dennoch fuehle ich mich damit total unwohl. Dann koennten wir ja genausogut von Maschinen bedient werden. Und wieso darf man in den Mikrowellen selbst mitgebrachtes Essen nicht erwarmen? Wozu sind die denn sonst da? Ein letzter Punkt ist die Wuerze des Essens. Diese ist naemlich so gut wie garnicht vorhanden, ich schmecke selten mal was gutes raus. Ein gewisser Grundgeschmack ist zwar da, aber dieser ist meist unter den einzelnen Essen ziemlich gleich, sodass einem das Mensaessen ziemlich schnell zum Hals raushaengt. Damit einhergehend fehlt es den Nachwuerzmoeglichkeiten an Diversitaet. Es gibt nichtmal normalen Pfeffer, nur Curry-Pfeffer. Wie waers mal mit so etwas interessantem wie Tabasco Sauce oder -im uebrigen fertig kaufbaren- asiatischen Gewuerzmischungen? Ich hoffe, dass meine Kritik ein wenig Anklang findet, waere schade wenn die Umfrage einfach nur deswegen gemacht wird, damit man sagen kann, die Studenten wurden ja gefragt.

Essen ist ok aber kein Vergleich zum selber kochen. Oft verkochte Nudeln, keine möglichkeit zum selber schärfen (Cafete)



Manche Gerichte sind sehr überzeugend, beispielsweise die Bratwürste. Andere variieren von Mal zu Mal, vor Allem Nudelgerichte. Etwas richtig schlecht Zubereitetes habe ich bis jetzt noch nie in der Mensa gegessen.

MEHR AUSWAHL IN DEN CAFETERIEN!

Das Hackfleisch schmeckt nicht gut.

Inbesondere die Qualität und die Vielfalt beim vegetarischen Essen muss besser werden!

Ab und zu etwas Süßes als Hauptspeise wäre auch ganz gut ;)

Das Essen sollte wärmer serviert werden.

Im Großen und Ganzen bin ich zufrieden mit dem Essen.

Ein breites vegetarisches bzw. veganes Angebot ist heutzutage nicht nur moralisch notwendig sondern auch zukunftsweisend. Bei Eiern, Milch und Käse (aber auch alle anderen tierischen Produkte) sollte auf regionale, biologische und moralisch vertretbare Anbieter zurück gegriffen werden. Dies ist dann auch mit höheren Preisen vertretbar.

Ausrichtung hin zu einer vegetarischen Ernährung ist heutzutage nicht nur einfach sondern auch unerlässlich und zukunftsweisend - gerade im Hinblick auf die (ökologischen) Auswirkungen der Fleischproduktion auf Mensch und Tier.

bei Fleisch bitte auf Qualität und Herkunft achten, besonders auch auf die Haltungsbedingungen und Lebensverhältnisse der Tiere (KEINE MASSENWARE MEHR) Das würde ich mir selbstverständlich mehr kosten lassen!

Es ist besonders schade das es gerade Freitags meistens kein wirkliches Essen für Vegetarier gibt.

Vielleicht könnten Sie ja an einem Tag 1 von 3 Gerichten vegetarisch machen und am nächsten Tag 2 von 3, dann käme jeder auf seine Kosten. Außerdem stört mich am vegetarischen Essen neben der mangelnden Auswahl vor allem die mangelnde Qualität! Ich zahle gerne mehr dafür, möchte aber nicht immer nur Nudeln mit irgendeiner mittelmäßigen Soße. Ansonsten bin ich sehr zufrieden mit dem Mensaessen. Besonders Ihre Initiative gegen Überfischung und für artgerechte Tierhaltung ist mir sehr wichtig und wäre mir auch ein paar Cent mehr wert.

Die Nudeln sind regelmäßig zu weich gekocht. Die meisten Gerichte sind zu wenig gewürzt oder gesalzen. Das Fleisch ist oft zu fett. Außerdem sind viele Messer stumpf.

bei den Suppen (generell auch, aber vor allem bei Suppen) wäre weniger Salz gut ;-) außerdem ist die Deklaration nicht immer ganz passend - manchmal heißt etwas vegan, obwohl Käse drauf ist bzw. Garnelen werden als Geflügel angegeben...

ich esse sehr gerne Fleisch nur leider muss man immer wieder feststellen, wenn es Gerichte mit Fleisch gibt dass diese entweder sehr klein oder von Minderer Qualität gegenüber den vegetarischen Gerichten sind. Dies ist vermutlich dem geringen Preis geschuldet. Mir wäre es jedoch lieber wenn die Gerichte dann etwas teurer wären und dafür besser und größer. Noch zu einem anderen Thema: Besonders beliebt ist in der Südmensa auch immer der Tip des Tages in bezug auf Preis Leistung und wir stellen immer wieder fest dass wenn wir um kurz nach zölf kommen es schon nichts mehr gibt. Das ist sehr schade

Die vegetarischen Gerichte sind meistens geschmacklos oder gar eklig. Ich würde gerne mehr vegetarisches essen, aber bei dem momentan Geschmack ist es meist nicht möglich.

In der Regel ist der Geschmack des Essens recht gut aber häufig lässt das Äußere zu wünschen übrig. Des Weiteren sind die Saucen zu den Fleischgerichten oft von der Konsistenz her zu

flüssig. Es passiert auch manchmal, dass die Menge nicht genug ist (häufig bei vegetarischen Gerichten).

auf Nachhaltigkeit achten. Evtl. ein Bioessen anbieten und Herkunft der Produkte kenntlich machen.

Die Qualität des Angebots für Vegetarier halte ich im Grunde für angemessen, würde es aber sehr begrüßen wenn die Asuweiterung auf 2 von 3 Gerichten durchgesetzt werden könnte. Ich glaube dadurch verliert keiner. Abschließend möchte ich allerdings noch gerne loswerden, dass Apfelstrudel mit Soße kein Mittagessen ist. Bitte an die Küche weiterleiten :)

Vegetarische Gerichte müssen nicht zwingend irgendwelche Fleischgerichte immitieren (Sojabratlinge etc). Die vegetarischen Gerichte die nicht die Ambition haben "nach Fleisch zu schmecken" sind besser.

Das Essen ist gut, kann nicht klagen!

Die Portionen sind sehr klein und dafür ziemlich teuer, bei der oft mäßigen Qualität finde ich das schon fast unverschämt.

Bitte kocht die Kartoffeln durch, und überwürzt nicht zu sehr mit fertiggewürzen. die karotten-orangen suppe ist genial ebenso die salate

Fleisch aus oekologischer oder zumindest ethisch verantwortlicher Erzeugung waere eine Bereicherung, da man keine Ahnung hat, unter welchen Umstaenden die dargebotenen Gerichte stammen. Eine Kennzeichnung waere also toll, um das ins Bewusstsein zu rufen, wie und was man isst, und wo das herkommt (Ist natuerlich alles schwer umsetzbar, das ist klar).

Eine Kennzeichnung der vegetarischen/veganen Speisen wäre unter Umständen wünschenswert, da gerade bei Mensaessen nicht immer direkt ersichtlich ist ob tatsächlich Fleisch bzw. tierische Produkte enthalten sind.

Grundsätzlich sehr zufrieden mit dem Essen der mensa, Fleisch ist teilweise nicht gut zubereitet. Mehr Gemüsegerichte (nicht nur als Beilagen) wären schön. Ein Fischgericht könnte ein guter Kompromiss zwischen mehr vegetarisch und weniger Fleisch sein, da viele Vegetarier und Fleischesser den gerne essen - natürlich nur wenn die Qualität stimmt.

Eure "VeggieZone" in Nürnberg ist super! Das ganze müsste noch in Erlangen sein, dann wäre es perfekt ;)

über Woche gesehen relativ ausgeglichenes Verhältnis von vegetarisch und nicht-vegetarisch wäre gut.

zu viel Salz im Essen

Ich fände es sehr wichtig, dass Fleisch nur in Bio-Qualität verwendet wird. In letzter Zeit wurde z.B. mit Reserve-Antibiotika belastetes Fleisch an einige deutsche Kantinen geliefert, und es werden immer wieder Höchstmengenüberschreitungen von Antibiotika in Fleisch entdeckt. Ich würde in der Mensa viel öfter Fleisch essen, wenn Bio-Fleisch verwendet werden würde. Auch fände ich es schön, wenn generell viele Bio-Zutaten verwendet werden würden. Geschmacklich bin ich mit dem Mensa-Essen aber sehr zufrieden, und auch die Auswahl der Gerichte finde ich meistens gut.

Mehr Auswahl beim Salat öfters auch mal warmes gemüse mit einer soße

Ich würde mir mehr indische, asiatische Speisen wünschen. Allgemein bitte weniger salzen! Mehr vegetarische Gerichte wäre super. Danke an das Ökoreferat :-)

Wünschenswert wären Fischgerichte, die nicht paniert sind!

Wäre super, wenn gekennzeichnet wäre, ob das Essen laktosefrei ist oder nicht.

Auf Nachfrage sollten Portionen jederzeit und angemessen vergrößert werden können. Ich würde mir dabei ein freundlicheren und verständigeren Umgang bei den Mitarbeitern der Ausgabe wünschen. Oft werden sonst mit einem genervten Brummen drei vier Nudeln mehr auf den Teller gezählt und man traut sich nicht zu sagen, dass einen das jetzt auch nicht viel weiterhilft. Oder es gäbe einfach prinzipiell mehr Beilage auf einem Portionsteller.

Ich kann eigentlich gar nichts in der Mensa/Cafete essen, da nichts veganes angeboten wird. Auch die Suppen sind nicht vegan, ebenso die Laugenbrezen(mit Schweinefett!!!Das muss echt nicht sein). Gemüse oder Obst sind in der Cafete selten vorhanden :-( Es wäre echt schön, wenn es z.B. Brötchen mit pflanzlichen Aufstrichen gibt, oder Salat OHNE Käse/Wurst...auch viele vegetarische Speisen lassen sich gleich vegan machen. Viele schrecken vor diesem Wort zurück, aber es gibt TAUSENDE EINFACHE Gerichte ohne tierische Produkte. Ich würde es mir sehr wünschen, wenn darauf eingegangen werden könnte! Ich habe auch schon mehrmals in der Cafete nach Soja/Reismilch gefragt, aber leider ohne Reaktion :-( Denn ein Kaffee schwarz schmeckt nicht soooo toll. Es wäre wirklich schön, wenn man sich ein bisschen auf nicht konventionelle Ernährung einlassen wäre...auch endlich den Veggie Tag richtig (!! ) durchsetzen...

mehr vegetarisch, weniger Pasta, mehr Auswahl bei Salat/Kerne, bitte

Das Essen ist oft "schwer". Um sich als Student nach dem Essen noch konzentrieren zu können, wäre leichtere z.B. mediterrane Küche besser.

Leider sind Gemüseaufläufe und ähnliche Gerichte immer sehr "verkocht".

Der Veggie-Day stellt eine Bevormundung des Mensagasts dar. Er sollte daher abgeschafft werden, oder alternativ ein Meat-Day eingeführt werden, an dem es nur Fleischgerichte gibt.

Wiegesalat ist eindeutig zu teuer.

Finde das derzeitige Angebot schon deutlich besser als früher, der neue Mensaleiter in der Techfakmensa hat schon viel verändert (zum Positiven)!

Ein sehr starkes Argument der Fleisch-Esser ist, dass die (alleinstehende!) vegetarische Alternative oftmals nicht in Frage kommt und bei den Fleischgerichten eine mehr als komfortable Auswahl besteht. Als moderater Vegetarier, kann ich es dennoch nicht nachvollziehen, wie man 7 Mal die Woche Fleisch essen kann/muss. Oftmals kommt jedoch das vegetarische Gericht selbst für eine\_n Nicht-Vegetarier\_in nicht in Frage, selbst wenn diese\_r dem übermäßigem Fleischkonsum kritisch gegenübersteht. Der Schlüssel zu mehr vegetarischem Leben und Essen an der Mensa liegt in der Qualität/Attraktivität des vegetarischen Gerichtes und der Reichhaltigkeit des Angebotes - mehr aber vielleicht bei Ersterem. Nur mehr vegetarische Gerichte zu wünschen/fordern/einzuführen wird nur wenig ändern, befürchte ich. Oder rabiater: niemand isst halbgares Blumenkohlschnitzel mit fahlem Dip von gestern, es sei denn, man möchte vegetarisch leben, der Salat kostet derbe und genanntes Gericht ist die einzige Alternative. - Danke für die Umfrage und eure Arbeit!

auch über mehr veganes Essen würde ich mich freuen! Bitte aber nicht lieblos gekochte Tofuwürfel! Vegan geht auch lecker =)

Bzgl. der Kosten: Salat selbst zusammenstellen ist super, allerdings wird die Schüssel mitgewogen, folglich nehmen mehr Leute die Plastikschaalen, weil sie leichter (folglich günstiger) sind, aber warum nicht das Gewicht der Schale abziehen? Auch Wasser (ich rede nicht von Limo oder Saft) könnte günstiger sein. Generell sollten Bestandteile eines üblichen Mittagessens bzw. "gesunde Sachen" mehr gesponsort werden als Nachspeisen u. ä., das passiert aber bisher fast nur bei den Hauptgerichten.

ich persönlich mag keine süßspeisen als hauptgericht, oft gibt es freitags aber als einziges vegetarisches hauptessen eine süßspeise (germknödel o.ä.) das ist dann doof:-) gäbe es (wenigstens ab und zu, am liebsten natürlich immer) ein veganes hauptgericht, würde ich mich lieber ganz ohne tierische produkte ernähren... die salattheke finde ich gut, nimmt man aber so viel, dass man davon satt wird (also vom wiegesalat) dann ist das leider ziemlich teuer...

Die Nudeln sind zu arg weichgekocht. Geschmackverstärker sollten ganz weggelassen werden. Der Nudelsalat schmeckt sau gut.

Die Portionen sind viel zu klein!

Im Gegensatz zu meinen bisherigen Erfahrungen mit anderen Mensen ist das Essen sehr gut! Allerdings sind die Schweineschnitzel ab und zu nicht ganz durch.

Der Salat ist zu teuer. Außerdem schmecken die Suppen jedesmal gleich, egal ob man eine Gemüse-, Bohnen oder Maissuppe bestellt. Die Salatauswahl ist aber gut!

Muss das Mensaessen immer so weichgekocht werden?

Den Salat etwas günstiger anbieten wäre toll

Bei Fleischgerichten mehr Abwechslung bei der Soße wünschenswert.

Die Beilagen schmecken alle gleich. Hat man einmal ein Gemüse mit Tomatensoße gegessen (bsp. mexikanisches Gemüse) weiß man wie alle anderen Beilagen mit Tomatensoße schmecken. Dasselbe gilt für den Nudelaufauf und alles andere in Sahnesoße. Die Schnitzel sind mehr gekocht als gebraten.

Auch wenn ich schon sehr positiv davon überrascht bin, dass sich das vegetarisch/vegane Menü ausgeweitet hat, ist es als Veganer trotzdem noch etwas schwer :) Da muss dann leider zu oft auf Salat bzw. Pommes zurückgegriffen werden, wenn man sich doch eigentlich eine warme Mahlzeit wünscht.

Die Gemüsesoße ist in letzter Zeit nicht besonders gut => gallertartig

weniger Salz!

Vieles schmeckt gleich, obwohl es eigentlich unterschiedlich schmecken müsste. Häufig eher fad.

Generell bin ich in der Südmensa sehr zufrieden!

Bei dem gerinden Anteil an Vegetariern (oder sagt man jetzt politisch korrekt Vegitierenden?) ist es doch eine Frechheit zu fragen, ob zwei von drei Gerichten vegetarisch sein sollten.

## 1.5 Technische Fakultät

Die Südmensa hat sich seit dem Wechsel des Chefs sehr positiv verbessert

Meiner Meinung nach ist das Mensaessen auf einem sehr hohen Niveau. Falls die vegetarische Auswahl vergrößert werden soll, würde ich empfehlen, ein viertes, vegetarisches Essen anbieten.

Ich will mehr Kalorien und mehr im Bauch. Die Portionen sind teilweise lachhaft winzig. Der Tipp des Tages ist Top! Und das Vegane oder vegetarische Zeugs ist oft eine nette Beilage. Leider recht teuer dafür.

Die Qualität des Mensaessens schwankt zum Teil erheblich. An einigen Tagen schmeckt es wirklich gut, an einigen leider nicht besonders -letzteres ist häufiger der Fall. Die Fischgerichte am Freitag sind recht konstant als gut einzustufen auch wenn es hier auch einzelne Ausreißer gibt. Alles in allem sehe ich allerdings noch einigen Verbesserungsbedarf. PS: Positiv fällt auf, das das Essen aus ökologischem Anbau stammt :)

A cashier told me the microwaves are only for heating 'mensa food' This is ridiculous, and all students should be allowed to access the microwaves. I buy mensa drinks and dessert, but since the food is bad, and sometimes cold, I bring my own, and expect to eat with the microwave. Please take this as a complaint. Turn the microwaves on for everyone!

Die vegetarischen/veganen Gerichte sind immer sehr gut gewürzt! Wäre schön wenn das bei den anderen Gerichten auch der Fall wäre. :)

Das Küchenpersonal ist an der Insel Schütt wie auch hier an der Techfak sehr sehr freundlich. Macht weiter so!

Die Qualiät des Mensa Essens ist in jeglicher Hinsicht schlecht. Der geschmack variiert dank fertigsoße wenig bis überhaupt nicht. Sogar einfache Fleischgericht wie ein Schnitzel ist nicht immer gut, d.h die Panade ist leider oft nur labrig und das Fleisch nicht durchgebraten. Bei Vegetarischen Gerichten ist der Geschmack oft noch wesentlich schlimmer, bzw das Gericht ungenießbar. Deswegen wäre es wünschenswert weniger, dafür aber qualitativ hochwertigere Fleischgerichte anzubieten.

Die Auswahl passt allgemein sehr gut und die Qualität ist ebenfalls gut. Zu bemängeln ist in meinen Augen konkret nur Rindfleisch, welches ich meide. Insgesamt eine gute bis sehr gute Mensa!

Macht weiter so :D

Ich persönlich finde die Soßen zu wässrig.

ich wuensche mir vollkornreis und vollkornnudeln. normale nudeln/reis machen nicht dauerhaft satt.

Make it cheaper and better

Bitte mehr veganes Essen anbieten.

Vegetarische und Fischgerichte schmecken meist nicht, sind verkocht oder fade. Fleisch ist dann die sichere Wahl. Gerne würde ich aber öfter auf Fleisch verzichten.

Es passiert oft, dass es an einigen Tagen mehrere gute Gerichte gibt (auch ähnliche!), während es an anderen Tagen nur Mist gibt. Das Problem bei den vegetarischen Gerichten ist nicht, dass es zu wenige davon gibt, sondern dass sie schlecht zubereitet sind (meist verkocht).

Lass wie es ist und die Qualität steigern

Die Mensa hat ein sehr skurriles Verhältnis zu BIO/Vegetarisch: Wenn es heißt, heute gibt's vegetarisch, dann ist schon mal ein "vegetarischer Schweinebraten" auf dem Plan. Anders herum stehen auf der BIO-Speisekarte ausschließlich vegetarische Gerichte. Hier würde ich mich z.B. über einen BIO-Schweinebraten sehr freuen... BIO = "Qualitätsmerkmal" und nicht Siegel für fleischlose Speisen! Von der MSC-Fisch-Qualität bin ich im Übrigen überzeugt.

Ich bin zwar Vegetarier, würde aber gerne öfters (auch in der Mensa) vegan essen.

Ich finde die Mensa super! Danke an alle Mitarbeiter!

Schön, dass es eine solche Umfrage gibt. Nur scheint diese Umfrage ausschließlich auf das Essensangebot ausgerichtet zu sein. Ich esse zb. sehr gerne Salat und bin auch vollkommen zufrieden mit dem Angebot in diese Richtung NUR: kaufe ich mir den Salat eigentlich nie, da die Preise bei kleinen Portionen in die Höhe schnellen! 7-8 Euro für einen Salat (wenn mein Mittagessen nur aus diesem bestehen soll) ist definitiv viel viel zu teuer. Was eine anderer wichtiger Aspekt ist, der durch diese Umfrage, so denke ich nicht richtig zur Geltung kommt ist die Qualität. Zwar wird gefragt in wiefern ich mit der Qualität von Nahrungsgruppen zufrieden bin ABER: leider wird unterschlagen, dass zum Beispiel und vor allem die Vegetarischen Gerichte eine sehr hohe Qualitätsvarianz aufbietet. Den einen Tag schmeckt es frisch und gut den anderen hingegen vertrocknet und alt. Nicht die Allgemeine Qualität der Nahrungsgruppen wäre hier interessant sondern eher die Frage danach welche Gerichte besonders gut/schlecht in Erinnerung geblieben sind. Besonders vielfältig ist die Auswahl ja nicht.

und bitte nicht viermal in einer Woche Nudeln und die nächste Woche gar keine Nudeln, lieber besser durchmischen...

die kleinen salatschälchen für 50 cent sind top. das fleisch und wurstangebot in der cafeteria ist meiner meinung nach unter aller kanone. das "schnittel" ist weich wie nochwas, bei der currywurst wird minderwertiges fleisch mit starken gewürzen genießbar gemacht und die fleischpflanzerl sind eine beleidigung für jeden bayern. mensa: ordentlich bis gut - cafeteria: katastrophe

Wie werden eigentlich Studenten aus verschiedenen Glaubensrichtungen miteinbezogen? Manche haben unter umständen gewisse Regeln, die sie zu einhalten pflegen.

Die Mensa in Nürnberg ist deutlich besser als die an der TechFak. Vielleicht kann man sich ja dort etwas anschauen.

Die Beilagen und das Fleisch sind meist top, aber eine mittelmäßige Soße kann das ganze Gericht kaput machen. Es ist schwer zu beschreiben, aber die Soßen schmecken so nach Fertiggericht. Teilweise Fad oder es wurde zu viel Soßenbinder verwendet. Das ist mein Eindruck, aber ich bin kein Fachmann. M

Das Fleisch macht leider keinen sehr hochwertigen Eindruck. In der letzten Frikadelle (Ihre Bezeichnung dafür fällt mir gerade nicht ein) habe ich etwa 10 Knorpel gefunden. Ich weiß nicht, ob man daran die Qualität fest machen kann, aber seither meide ich Fleischgerichte in der Mensa. Ich würde lieber einen Euro mehr zahlen und hätte dafür knorpelfreies Fleisch, wie ich es vom heimischen Metzger gewöhnt bin. Weiterhin haben meine Kollegen berichtet, dass ihr Fisch schonmal nicht durch war.

Pfannengericht: - vegetarisch - einfach - gesund - beliebt

Qualität, Geschmack und Konsistenz der angebotenen Speisen lassen häufig zu wünschen übrig. Das betrifft insbesondere Soßen und Beilagen. Da in dieser Umfrage insbesondere auf vegetarische Alternativen abgezielt wird: Dabei ist meines Erachtens die Qualität noch wichtiger, um angenommen zu werden. Beim derzeitigen Niveau sind vegetarische Gerichte für mich nicht

attraktiv. Da ich schon in anderen Mensen großer deutscher Unis gegessen habe: Da ist deutlich mehr drin. Für bessere Qualität hätte ich auch nichts dagegen, wenn das Essen etwas teurer wäre.

- Wir wollen mehr Duftreis! - Wir wollen Süßspeisen (Kirschen-Reisauflauf)!

Neulich gabs duftreis, der war wesentlich besser als der normale. die Kombination 2:1 Fleisch:Vegetarisch ist gut nur die qualität der vegetarischen Gerichte lässt oft zu wünschen übrig.

Generell ist das Fleisch meist "billig" und ich würde mich freuen wenn weniger Fleisch als sonst irgend was auf dem Teller ist. Meist bekommt man einen riesen Fleischlappen (groß aber nicht besonders gut) und der Nicht-Fleisch-Anteil des Gerichtes ist meist kleiner. Außerdem ist der Salat absolut zu teuer!!! Ich würde es begrüßen, wenn es z.B. eine kleine Schale gibt auf den man so viel Salat packen kann wie man möchte und dafür einen pauschalen betrag bezahlt und nicht nach gewicht abrechnet.

Die Schupfnudeln am 15.04. waren mal wieder unterirdisch!! Ich habe noch nie so trockene und innen wie außen zähe Schupfnudeln gegessen...

Healthier food: chicken breast, grilled or boiled vegetables, no sauces with addition only upon request, cheaper water than sodas

Bitte bitte bitte nutzt weniger Salz! Die Südmensa hat einen großen Fortschritt gemacht, was die Pommes frites angeht, da ist kaum noch Salz drauf, das ist super, denn es gibt ja die Gewürzstation! Aber die Suppen sind leider oft extrem salzig und das ist schade, denn das weiß man vorher nicht. Ein Ding was mich sehr stört: Warum sind die Mikrowellen in der Südmense plötzlich gesperrt für eigenes Essen? Jeder Student, der sich etwas mitbringt, hat jetzt ein großes Problem: entweder er isst sein eigenes Essen kalt oder gar nicht. In den Semestern, in denen ich im Ausland war, habe ich jedenfalls genau das Gegenteil beobachtet. Eine Mikrowellenstation, die es erlaubt allen etwas warmzumachen, hält alle zusammen: Leute mit allen möglichen Allergien (wie Glutenunverträglichkeit), Leute die einfach aufs Sparen angewiesen sind und sich selbstgekochtes mitbringen müssen, usw. Ich finde es sehr traurig, dass solche Leute jetzt vom gemeinsamen Essen ausgeschlossen werden und zB eine Mikrowelle am Lehrstuhl benutzen müssen um das Essen anschließend alleine zu essen. Ich bin mir sicher, dass es da eine bessere Lösung gibt. Wenn es dem Mensabetreiber (oder wer auch immer das beschlossen hat) darum geht, dass 1min Strom verbraucht werden, dann kann man doch eine einfache Lösung anbieten. Gegen Zahlung von 10ct bspw. würden doch sicherlich die Kosten einer Mikrowellenbenutzung gedeckt!!! Aber so ist es keine gute Lösung und viele Leute werden jetzt vom gemeinsamen Mittag in der Südmensa ausgeschlossen.

Es gibt mehr Gemüse, als Karotten, Bohnen und Erbsen aus der Dose. Die Salatbar ist um 12:45 schon leer und wird abgebaut. Bitte mehr Salate anbieten bzw. länger stehen lassen!

Ich weiß, dass es schweurig ist für jeden das richtige zu Kochen. Allerdings hier und da wäre es mir lieber weniger Fertigprodukte zu nutzen speziell wenn es um Soßen geht. Das kann ja auch nicht gesund sein!

Ich würde mich über größere Portionen freuen oder wenn man zwischen zwei Portionsgrößen wählen könnte.

Ich hatte vom Fisch in der Mensa schon eine eichte Lebensmittelvergiftung!! Und im Geschnetzelten finde ich jedes Mal Knochenstücke oder Knorpel! Über bessere Qualität würde ich mich sehr freuen!!!!

Mehr Döner, Currywurst und Brathähnchen wäre an der Südmensa Erlangen nice

Gesünderes Essen. Fast alles ist sehr fettig und/oder frittiert. Kalorienangaben zu den Gerichten. Komplettpreise der Gerichte.

Diese Umfrage deckt aber nicht die unter Studenten viel diskutierten Themen ab! Sagt doch gleich das ihr ne Umfrage zum Vegetarismus in der Mensa macht!

Ich wünsche mir nicht MEHR vegetarische Gerichte sondern BESSERE! Ein vernünftiges vegetarisches Gericht pro Tag würde schon reichen.

The quality of food is terrible. The meat is always so salty. A lot of fried food. There can be more boiled. We need a corner with LOW FAT healthy food!

Bitte nicht zu viel Kartoffeln in Gemüsegerichte. Gemüsegerichte bedeuten nicht dass sie 99% Kartoffeln haben müssen. Bitte denken Sie die Diabetikern auch nach! Sie dürfen nicht zu viel Kartoffeln essen! Bitte keine fertige Soße! Nach dem Essen kriegt manche Magenschmerzen wegen den Soßen.

Es fehlt ein herzhaftes vegetarisches Gericht am Freitag. Da wird in der Regel nur Kaiserschmarrn oder eine vergleichbare Sueszspeise angeboten.

Da ich gerne zwischendurch einen Salat esse (selber zusammengestellt), wundert es mich, dass dieser relativ gesehen recht teuer ist. Vielleicht würden mehr Leute (gesunden) Salat essen, wenn er etwas kostengünstiger wäre...

Die Preise für die teilweise "mickrigen" Portionen finde ich einfach zu hoch! Wieso man außerdem die Beilagen noch extra Bezahlen soll verstehe ich auch nicht, zu Zeiten der Tentoria waren die Beilagen auch im Preis inbegriffen. Ich würde generell mehr vegetarisch essen, wenn die vegetarischen Gerichte nicht jedesmal ungenießbar wären!

generell finde ich das essen zu salzig ich finde es schade, dass die mikrowellen nicht mehr für selbst mitgebrachtes essen verwendet werden können. ich kann mir nicht vorstellen, dass es dadurch große gewinneinbusen gegeben hat, außerdem werden die mikrowellen so kaum noch genutzt.

Süßspeisen könnten wieder regelmäßiger angeboten werden. Die Salatbar ist super! Genause die Nachspeisen.

Der Geschmack der Speisen lässt oft zu wünschen übrig. Koche ich zu Hause selbst, kann ich für den gleichen Preis oder mit minimalen Mehrkosten ein gesünderes und leckeres Essen zubereiten. Zudem gibt es häufig immer die gleichen Gerichte. Die Gerichte in der Cafeteria in der techFak sind wesentlich besser

Kuemmert euch lieber um die generelle Qualitaet, bevor es noch oefter und noch mehr "aufgewaermten Gemuesematsch von letzter Woche" gibt.

Ich bin gegen mehr vegetarische Gerichte, aber oefter mal Fisch (und vor allem anderen Fisch) waere ok.

Bitte Besteck besser spielen!

Wenns mal ausnahmsweise auch nicht-Tofu basiertes vegetarisches Essen geben wuerde wuerd ich das auch vielleicht ab und an essen

bin leistungsorientierter sportler und habe wie meine kommilitonen schwierigkeiten den proteinhalt durch mensa essen zu decken.

ein regelmaessiges veganes Angebot waere auch sehr begruessenswert da einige meiner Kommilitonen und Kommilitoninnen die Mensa meiden weil es nur selten etwas (bezahlbares) fuer sie gibt, denn zu wiegendes gemuesse ist im vergleich zu den hauptgerichten zu teuer wenn



man eine saettigende menge nimmt. Ausserdem kann damit der fuer veganer grosse proteinbedarf keineswegs gedeckt werden (bei nicht-veganern ist der natuerliche proteinbedarf durch eier/kaese/fleischprodukten gedeckt; Veganer brauchen dafuer sojaprodukte, bohnen, linsen, kichererbsen etc. als proteinquelle). Es waere desshallb auch gut wenn vegane Hauptgerichte, wenn sie angeboten werden, nicht nur vegan sind sondern auch den Naerstoffbedarf von Veganer beruecksichtigen, also - Proteinreich - Pilze, Nüsse, Ölsamen, Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte fuer u.a. Vitamin B2 - (... fuer weitere punkte gibt es unzählige quellen im internet) das war bisher nicht immer gewaehrleistet (z.B. bei nudeln mit einfacher tomatensosse)

Es waere schon wenn die geschmackliche Qualitaet der Suedmensa sich dem hohen Nivieau der Kafeteria angleicht.

Ich wünsche mir mind. zwei vegetarische Gerichte.

Das in der Mensa verwendete Gemüse taugt leider in den meisten Fällen nichts. Fader, geschmackloser Dosenfraß.

es mir vollkommen egal ob vegetarisch oder nicht, die qualität muss stimmen; gerichte wie rumpsteak oder ente für 6, 7 euro ist bei entsprechender qualität schon ein anfang, ist aber für das tägliche essen etws teuer. was fehlt ist ein preislicher mittelbau: ein essen für 3.5-4.5€ das dann auch entsprechend besser ist, als die anderen essen was beim salatbuffet fehlt: mehr abwechslungsung bei den einzelzutaten: z.B. mal eier oder so was

Wenn es einen Veggieday gibt sollte es auch aus Gleichstellungsgründen einen "Totes-Tier-Tag" geben! Spanferkel vom Grill, frische Spareribs aus dem Smoker und Ochs am Spieß. Und ja, das meine ich Ernst!

Wenn ihr kein Fleisch wollt, bringt euch doch selber Salat mit.

Es gibt wesentlich bessere Kantinen. Essen meist schlecht bis gar nicht gewürzt, Gemüse und Nudeln häufig sehr matschig. Esse nur in der Mensa, wenn es sich nicht vermeiden lässt.

Fischgerichte sind meistens schlecht.

Ich habe das Gefühl das die Portionen im Laufe der Zeit kleiner geworden sind. Was als Dauergast in der Mensa nicht so toll ist, ist die Vielfalt. Jede Woche gibt es mindestens ein mal Schnitzel und mindestens ein mal Hühnerbrustfilet. Ein bisschen mehr Variation wäre super.

Teilweise ist das vegetarische Gericht eine Süßspeise, was ich nicht als vegetarisches Gericht zählen lassen würde

Gutes Essen mit guter Abwechslung Mehrere Beilagen zur Auswahl (z.B. Kartoffeln oder Gemüse) wären gut

Speziell wenn es Schweinebraten oder Ähnliches gibt, ist das Fleisch sehr sehnig etc. Inzwischen gehe ich diesen Gerichten aus dem Weg, vllt könnte man da Qualitativ besseres Fleisch nehmen und dafür den Preis einfach ein bisschen höher setzten. Ich bin durchaus bereit für Qualität ihren Preis zu zahlen.

Die vegetarischen Gerichte sind meistens zu klein und nicht sättigend. Daher esse ich oft Fleisch, obwohl ich eigentlich gerne weniger Fleisch essen würde.

Kleine Portionen(Mann ist ja ein großer Junge und hat Hunger), schmeckt meist auch nicht berauschend(Oft versalzen; dieser gefühlte "Sojazwang" für veg. Gerichte(Es gibt doch so viel Zeugs neben Tofu und co - ich brauch doch kein look&feel von Fleischgerichten); Nudeln z.B. oft verkocht; für die Qualität und Subvention überzogener Preis(Wenn man z.B. kaum Ei isst, bleiben oft z.B. nur Pommes: Twister in der Innenstadt sind doch neulich 50% teurer geworden? - meine: eine Portion macht da auch net satt).

Bei den Fischgerichten könnten die Portionen (im Hinblick auf Beilagen) größer sein.

mehr vegetarische, mit Käse überbackene Aufläufe wären super

Die Pommes sind echt schlecht :(

Ich finde, dass die Attraktivität stark schwankt. Es gibt Wochen mit sehr gutem Essen wo man sich nicht entscheiden kann und Wochen an denen gar nichts gut klingt. Vielleicht könnte man das etwas homogenisieren.

Was ich anmerken moechte und leider nicht in Umfrage vor kam: Das eigentliche "Hauptgericht" ist meistens sehr gut, was mich stoert ist die Qualitaet der Sossen und die aufgeteilte Menge. Vor allem Reisgerichte werden so viel zu trocken. Insgesamt finde ich die Speisen sehr fettig. Nachdem ich in der Mensa/Cafete Mittag gegessen habe, bin ich die naechsten zwei Stunden voellig ko.

Zu wenig Abwechslung

Aus ethischen, ökologischen und gesundheitlichen Gründen sollte das vegane Angebot um vegane Hauptgerichte erweitert werden. Alle führenden (natürlich unabhängigen, nicht von der Fleischindustrie finanzierten!) Ernährungswissenschaftler sind der Meinung, dass die vegane Ernährung das Beste ist, was man für seinen Körper tun kann. Alle westlichen Zivilisationskrankheiten beruhen auf erhöhtem Fleisch - und Milchprodukte- /Eierkonsum(auch gg.Fisch sprict vieles). Auch bezüglich Allergien(Laktoseintolarenz) wäre hier vielen geholfen. Es gibt unzählige Gründe für vegane Ernährung, keine dagegen. Es sollte jeden Tag (!) ein veganes Auswahlgericht geben.

Weniger verschiedene Gerichte,dafür pro Gericht aufwendigere Beilagen.

Anregung für ein Essen: Kartoffelgratin

Größere Portionen und geringere Preise. Verglichen mit Mensen an anderen Unis ist das Angebot hier sehr schlecht!

Ich möchte mehr Salat ohne Essig oder andere Soßen.

manche Essen schmecken alle gleich, obwohl es verschiedene sein sollen -> also vielleicht nicht überall ein Standartgewürz ran machen... und es ist blöd, dass die Speisen manchmal nur ohne Beilage ausgeschrieben sind die Nachspeisenbecher sollte es vielleicht auch in kleineren Größen geben

Für bessere Fleischqualität (auch Kochqualität allgemein) würde ich auch mehr zahlen. Eine Alternative zum Alaska Seelachs (gern auch mal regionaler Fisch) wäre wünschenswert.

Fleischqualität sollte verbessert werden! Gerne nimmt man dafür auch einen höheren Preis in Kauf!

Die Südmensa in Erlangen ist unserer Erfahrung nach mit Abstand die beste. In Nürnberg sind die Portionen oft sehr klein. Man könnte evtl überlegen große/kleine Portionen anzubieten, da Mädchen oft einiges stehen lassen und Jungs nicht immer satt werden.

Es gibt Tage (Mittwoch) an denen sind alle angebotenen Gericht wenig ansprechend, an anderen dagegen mehrere... sollte man besser verteilen

Ich würde es sehr begrüßen, wenn die Mensa verstärkt vegetarische Gerichte anbieten würde!

Bin insgesamt sehr zufrieden mit der Qualität des Essens in der Mensa, die Portionen sind auch mehr als genug. Weiter so Wunderköche!

Mehrere Würzmöglichkeiten wären sehr schön.

Die Qualität der Oliven lässt teilweise sehr zu wünschen übrig. Die Gemüsesoßen stoßen bei mir und vielen anderen auf Underverständnis. Nur zusammengeschnippelt und n bisschen ange-dickt. Ein bisschen mehr Kreativität und Geschmack disbezüglich wäre wünschenswert. Zwecks Suppen ein Vorschlag von meiner Seite. "Mercimek Corbasi" ist eine türkische Linsensuppe die sehr leicht zuzubereiten ist.

Die Dampfnudeln schmecken nicht.

Warum nicht auch ein Nudelbuffet in der Mensa?

Manchmal reicht die Soße / der Dipp nicht. Bitte mehr Bohnen- und Gurkensalat!

-Schupfnudeln nicht fritieren, dadurch werden sie hart -evtl. Einführung einer kleineren Portion (wählbar), fühle mich nach dem Teller Fleischgericht oft sehr erschlagen

bitte nicht alles frittieren oder mit der hausgemachten remouladensosse "verfeinern"

Zu viel Geschmacksverstärker und Salz in den Suppen. Vegetarische Speisen oft verkocht, oder Angebot gering.

Sich gesund in der Mensa zu ernähren wird verdammt teuer.

Meiner Meinung nach gibt es zu häufig Pasta mit einer Soße. Auch wenn die Soßen meist abwechslungsreich sind, Pasta kann man sich auch auf die Schnelle zu Hause machen. Ich würde in der Mensa lieber Gerichte essen, die ich mir so zu Hause nur mit größerem Zeitaufwand kochen kann.

Ich würde mir wünschen, dass es statt nur roter oder weißer Soße zu den Gerichten auch mal etwas anderes gibt. Das muss in keinem Fall irgendwas kompliziertes sein, möglicherweise etwas gänzlich Unbekanntes, aber ein wenig Variation wäre schon schön. Danke

selbst portionierbare Jogurts sind eine gute Idee, panierte Fische waren früher manchmal leckerer (weniger trocken)

Die Salate könnten etwas günstiger sein oder die bereits fertig zubereiteten auch ohne Zwiebeln angeboten werden.

Neues Konzept an der Mensa Technische Fakultät hervorragend umgesetzt. Viel kürzere Wartezeiten als zuvor. Sehr gute Salatauswahl. Essensqualität viel besser als zuvor. Große Auswahl an Gerichten. In den Semesterferien ernähre ich mich früh, mittags und abends aus der Mensa/Cafeteria. Weiter so!

Ich würde mich freuen, wenn Sie aus ökologischer Motivation und zur Förderung der Gesundheit der Studenten und Angestellten mehr vegane Speisen in Ihr Sortiment aufnehmen würden. Bislang komme ich als Veganerin leider nur etwa 1x/Woche auf meine Kosten, weshalb ich mir zum Essen meist entweder etwas mitnehmen muss oder dafür extra nach Hause fahre. Ich fände es auch gut, wenn Sie Ihr Angebot noch mehr auf Bio-Gerichte ausrichten würden und Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker etc. vermeiden würden. Auch wäre es toll, wenn Sie sich zum Salzen auf Meersalz statt dem billigen und gesundheitlich sehr bedenklichen Jodsalz ausrichten würden. Vielen Dank!

Manchmal sind die Gerichte komisch kombiniert. z.B Nudeln mit Garnelen und Tomatensoße. Aber diese gewürzte Soße, die geschmacklich die gleich wie all arrabiata ist, passt einfach nicht zu Garnelen!! Es ist manchmal faszinierend, wie man, vor allem gegen Ende der Woche den gesamten Speiseplan der Woche in einem Gericht zusammengewürfelt findet. Das Schmeckt aber oft nicht!!!

Das Mensa Essen ist wirklich ganz ok. Ich fänds aber echt gut wenn jeden Tag nur ein Fleischgericht angeboten würde, und dafür mehr Vegetartisches, obwohl ich kein Vegetarier bin!! Es ist einfach gesünder und ökologischer

Mehr Vegetarische Produkte sollte es geben, anstatt immer nur Fleisch!

Man sollte aufhören sich zu sehr um die Minderheiten wie veganer oder ähnliche zu kümmern.

Repräsentativität dieser Umfrage?

Ich finde die Auswahl an vegetarischem Essen sehr gering und würde mich über ein weiteres vegetarisches Gericht sehr freuen. Zudem ließ die Qualität in letzter Zeit häufig sehr zu wünschen übrig, konkret: Die Nudeln sind sehr weich, Soßen schmecken häufig nach gar nichts und haben nicht immer eine so appetitliche Konsistenz. Auch die Gemüsemischungen sind häufig nicht sehr gut, stark zerkocht und nicht gut gewürzt. Loben möchte ich hingegen gerade die "nicht-Nudelspeisen" etc. Paniertes Hirtenkäse (eigentlich alles panierte und frittierte) oder Sojaschnitzel schmecken in der Mensa zum Beispiel sehr lecker.

Vegetarische Gerichte sind nicht nur gut für die Gesundheit, sondern auch für das Klima und den Co2 Ausstoß!!! Ich finde es wird zu viel Fleisch und Fisch angeboten und bei den vegetarischen Speisen ist zu wenig Gemüse dabei!

Ich würde mir mehr Gerichte mit Fleischersatz (Soja, Weizen-/Pflanzenproteine, Linsen usw.) wünschen. Vegetarische Gerichte ohne (genügend) Proteine sind leider auf Dauer kein ausreichender Ersatz für eine ausgewogene vegetarische Kost.

Die am weitesten verbreitete Ernährung basiert auf Fleischgerichten. Ich denke 2 von 3 vegetarischen Gerichten widerspricht der Ernährung der meisten Studenten. Diese Umstellung würde ich für einen großen Fehler halten.

Portionen oft zu klein!

Ich finde die Mensa toll, für den Preis so ein gutes und gesundes Essen bekommt man selten. Jedoch sollte es mindestens immer EIN Essensangebot für sehr ernährungsbewusste Studenten geben, die gerne auf übermäßig viel Kohlenhydrate und/oder Fette verzichten möchten. Die Salate in der Mensa in den kleinen Schalen sind SPITZE! Auch die Suppen sind eigentlich fast immer sehr lecker. Lediglich Nudelgerichte sind manchmal etwas trocken bzw. hart vom langen Rumliegen, aber das ist einfach nicht zu vermeiden, wenn man für 100e Studenten kochen muss.

Mehr verschiedene Gerichte insgesamt wären schön. Damit ist nicht die Auswahl an einem bestimmten Tag gemeint, sondern die Bandbreite der Gerichte, welche über das Semester verteilt immer wieder angeboten werden.

Als veganer ist das Essen leider sehr einseitig;D wenns es denn aml welches gibt chmeckts mir eig. ganz gut. Esse meistens in der Südmensa...

Obwohl ich persönlich eher auf Fleisch verzichte (unter der Woche) ist es ziemlich schwer ein ansprechendes und leckeres vegetarisches Gericht in der Mensa zu erhalten, weshalb ich dort dann meist auf die besseren Fleischgerichte zurückgreife. Eine Verbesserung (qualitativ, nicht unbedingt quantitativ) an vegetarischen Gerichten sollte überlegt werden.

Ich eigentlich ziemlich zufrieden. Weiter so!

Das Preis-Leistungsverhältnis in der Mensa ist meistens völlig in Ordnung.

Salat ist verhältnismäßig teuer vorallem dann die Soße. Zählt alles zum Wiegen

Nicht immer einfach für so viele Leute zu kochen. Ich würde begrüßen wenn man größere Portionen vergibt, vor allem gegen Ende der Mittagspause, somit bleibt dann auch weniger übrig. General - was passiert eigentlich mit dem übrigen Essen und wieviel bleibt übrig? Tipp des Tages oder allgemein zum selber rausschöpfen finde ich sehr gut, ansonsten sollte das Essen weiterhin so abwechslungsreich sein wie davor.

Bitte mehr vegetarisches Essen! Bitte weniger Kartoffelaufläufe, diese sind nämlich ungenießbar. Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ruhig öfter!

Die Möglichkeit die Beilagen (Pommes Nudeln und so) einzeln zu kaufen ist zur Zeit aber auch eine zufriedenstellende Alternative imho UuU

Portionen etwas größer machen! Ich esse nicht viel und es reicht gerade so, andere brauchen immer zwei Teller

Habe die Hoffnung schon aufgegeben, dass sie die Uni nur annähernd für eine fleischarme und nachhaltige Ernährung interessiert. Mal sehen was bei rum kommt.

Die Portionen sind immer recht knapp bemessen. Konkret: Es muss mehr auf den Teller!

Feste Aufteilung 2 vegetarisch/1 Fleisch (oder andersherum) finde ich ungut. Besser: Variation zwischen beiden.

mehr Aufläufe und weniger Pressfleisch

Ich würde mir längere Öffnungszeiten (vor allem freitags), viel größere Portionen (die vegetarischen Gerichte schmecken zwar oft gut, machen aber nicht satt) und bessere Suppen wünschen.

Das Verhältnis der Gerichtstypen zu einer passt schon. Das Problem ist eher, dass angebotene vegetarische Gerichte nicht sonderlich schmackhaft sind.

Im Allgemeinen bin ich sehr zufrieden mit der Mensa. Sowohl der erste Stock als auch die Cafete wartet mit einer großen Auswahl auf und lässt keine Wünsche übrig. Das Essen ist toll und das Personal ist sehr freundlich.

Tomatensuppe!

Prinzipiell finde ich das Mensa Essen gut, jedoch könnte es ab und zu mehr "gesündere" Gerichte geben, d.h. konkret den Gemüse Anteil in Gerichten etwas hoch und dafür weniger Fleisch. Ansonsten Bewertung der einzelnen Essen findet man hier: [www.sigfood.de](http://www.sigfood.de), um mal einen groben Überblick zu gewinnen, was gut und was schlecht ist.

lieber gutes vegetarisches Essen als billiges Fleisch - vegetarisch dürfte von mir aus auch gerne teurer sein als momentan (wenn dadurch die Qualität steigt)

In Zeiten wie diesen, mit jeder Menge Fleischskandalen, dem Wissen, wie unmenschlich billiges Fleisch in Deutschland produziert wird und dem enormen Energiebedarf der Fleischproduktion finde ich es eine Frechheit, Studenten, die auf das günstige Mensaessen angewiesen sind fast zu zwingen, mangels alternativen Fleisch zu essen.

Mir ist es wichtig, dass das Essen gesund ist und auch satt macht. Bei den vegetarischen Gerichten stört mich, dass da soviel frittiert ist. Die meisten Soßen sind unterirdisch. Dann lieber ohne Soße.

Eigentlich ist die Salatbar sehr gut, aber im Verhältnis zu den Fleischgerichten kostet ein Salat, der eine Mahlzeit ersetzen soll, viel zu viel. Auch wenn ich manchmal gerne Salat anstatt eines anderen Gerichts essen würde, greife ich meistens zu etwas anderem, da ich mir die Salatbar einfach nicht leisten kann. Es wäre also gut zu versuchen, die Salatbar günstiger anzubieten.

Auf gar Keinen Fall Eierspeisen!! "schüttel" Gerne saisonales Gemüse. Also im Winter auch Wurzelgemüse und Kohl.

Ein bisschen mehr Abwechslung bei den Beilagen wäre auch mal schön. Ist meistens nur Pommes, Kartoffelsalat, Reis oder Spätzle. Gebe aber zu, dass man schlecht weitere Beilagen findet...

Nudelgerichte mit abwechslungsreicherer Soße. Bei Fleischgerichten merkt man leider, wenn das Fleisch halbfertig eingekauft wird (v.a. bei den Schnitzeln). Wenn ich mich hier täuschen sollte, spricht das nicht für die Zubereitung.

Wiegesalat ist zu teuer und schreckt dadurch etwas ab, mal gesund zu essen.

Zu den Fleischgerichten: die Fleischmengen sind viel zu groß für Arbeitstage (es handelt sich vielmehr um Sonntagsbraten!) Zu den Pastagerichten: die Sahnesoßen scheinen ausschließlich aus Stärkepulvern gekocht zu sein und erinnern mehr an Schleim als an eine Soße Zu den Gemüsegerichten: Sellerieschnitzel und Gemüsekroketten sind keine vernünftigen vegetarische Gerichte! Gerade für Vegetarier darf das ursprüngliche Gemüse durchaus erkennbar sein! Solange an der Technischen Fakultät kein Speiseangebot außerhalb der Mensa zugelassen wird, in der Mensa nur ein vegetarisches Gericht zur Wahl steht und dies häufig Fritteusengerichte oder Tiefkühlbuttermilchgemüse sind, müssen die Mikrowellen zum Erwärmen von eigenen Gerichten frei gegeben werden!!! Denn: Salat ist zwar vegetarisch, aber keine warme Mahlzeit! Und: Tofu ist kein Fleischersatz sondern als eine Art Käse zu verstehen. Also bitte auch so verkochen. (durchaus auch gebraten, aber nicht als Geschnetzeltes) Zu den Suppen: Es wäre schön, wenn auch hier mal wieder Ausgangsprodukte erkennbar wären und nicht offensichtlich ist, dass es quasi jedes Mal die gleiche Tütensuppe mit viel Stärke (das ist dann eine CREMESuppe) und variierten Aromen ist. Zu den Fischgerichten: Der arme Fisch wird leider immer in Schnitzelform (paniert und frittiert/gebacken) angeboten und ich kann es nicht mehr sehen. Dann können sie auch einfach jeden Freitag Fischstäbchen anbieten. Der gewürzte Fisch im Bananenblatt gestern war fischtechnisch das Highlight des letzten Jahres. Eine Frage: Warum bieten Süd-Mensa und Süd-Cafete fast die gleichen Gerichte an? Wie wäre es, wenn in der Cafete als Ergänzung eine Veggie-Ecke und/oder eine Suppenküche einzurichten? Suppen lassen sich übrigens gut warmhalten. Nachdem die Südmensa großen Einfluss auf die tägliche Arbeitsleistung der Technischen Fakultät hat, bitte mehr ausgewogene Gerichte: Weniger Fleisch, mehr frisches Gemüse und nichts mehr aus der Fritteuse!

bitte keine mayonaise in die kaesesemmeln

Im Allgemeinen ist das Mensa Essen für den Preis super ! :)

leckerer essen, aber die portionen sind nicht allzu groß. wäre schön, wenn man vielleicht große und kleine portionen anbieten würde! sonst super service und top preis-leistungs-verhältnis. Auch die Salatbar ist super. Und die Selbstbedienungstheke ist eine geniale idee!

Das Essen ist insbesondere für den Preis hervorragend! Die Qualität sollte nicht gesteigert werden, wenn sich dadurch die Kosten erhöhen. Desweiteren sind die Portionen sogar für mich meist ausreichend groß. Ich bin sehr zufrieden!

Weniger EinheitsGeschmack aus der tüte wäre ein guter Anfang. Verzicht auf hefeextrakt und zu viel brühe wäre der nächste Schritt..

Ich möchte lediglich deshalb nicht 2 von 3 gerichten vegetarisch, da ich denke, dass 2 gerichte gesamt (1 veg, 1 fleisch) genug ist. sonst wäre mehr angebot schön, leben kann ich aber auch mit einem gericht

Qualität und Vielfalt des Essens lässt im Vergleich zu anderen Universitätsstandorten zu Wünschen übrig.

Für den Preis kann man über das Mensa-Essen echt nicht meckern! ich bin meistens sehr zufrieden nur manchmal wäre etwas mehr Sauce echt von Vorteil!

Auf Sicht essen, hat sich bisher bewährt; egal ob vegetarisch oder mit Fleisch oder Fisch.

Die Portionen werden "gefühl" immer kleiner. Vorallem die Beilagemenge reicht gerade Männern oft nicht.

es wäre (v.a. für laktoseintolerante) super, wenn nicht in mehr als 90% der gerichte, suppen oder soßen sahne wäre.

Die Nudeln wurden meist zu lange gekocht! Der Salat ist meist gut. Die Fischpanade ist nicht gut. Am besten einfach weglassen. Die Preisgestaltung der Cafete in der Südmensa ist undurchsichtig und teils willkürlich.

\* Die Suppen sind oft versalzen. \* Das Angebot der Salatbar könnte etwas umfangreicher sein. Oft ist nicht mehr viel übrig. \* Warum werden alle Getränke von Coca-Cola geliefert? Könnte man da nicht einen kleinen/mittelständischen/lokalen Betrieb unterstützen, statt \_dem\_ multinationalen Konzern, seine gezuckerte Plörre abzukaufen? \* Auch wenn es Verbesserungspotential gibt - liegt vermutlich an der Finanzierung - grundsätzlich finde ich das Mensaanangebot ganz in Ordnung - thumbs up an die Mensamitarbeiter.

sigfood.de lesen!

Am Preis/Leistungsverhältnis kann man letztendlich nicht meckern. Für besseres Essen würde ich allerdings auch lieber mehr zahlen.

Es wäre super 2 vegetarische Gerichte anzubieten bzw. ein veganes und ein vegetarisches, da man leer ausgeht, wenn mal nichts dabei ist bzw. auf die Fleischgerichte zurückgreifen muss, bevor man hungert.

Es wäre schön wenn die Mensa mehr mit frischen Zutaten kochen würde und nicht jedes Gericht dieselbe Soße hätte und somit alles fast gleich schmeckt. Zudem kann man die Suppen nicht wirklich genießen, denn entweder besteht sie ausschließlich aus Wasser ohne Geschmack oder es ist ein reines Produkt aus Tütensuppen. Zudem würde ich ein reichhaltigeres und abwechslungsreicheres Angebot begrüßen.

Es gibt schon genug Vegetarisches Esse, lieber mal etwas Nahrhaftes Fleischiges mit etwas mehr Sorgfalt und Liebe zubereitet

Ich finde, die Mensa (in meinem Fall: Mensa am Südgelände) gibt sich generell wenig Mühe mit den fleischlosen Gerichten. Oft gibt es Nudeln mit dieser schleimigen Anrühr-Fertigsoße die wahlweise mit vereinzelt Gemüse oder Pilzen "aufgewertet" wird. Das ist schonmal OK, aber die vegetarische Küche hat mehr zu bieten als Nudeln mit solchen Soßen oder als Fertig-Bratlinge aus fragwürdigem Material (besonders grausig zB die berühmte "Zwiebel-Käse-Schnitte" oder der gelatine-artige Bratkäse (??) mit künstlichen Röststreifen). Was ich gut finde: Nudel-Aufläufe, generell Sachen mit gekochten Kartoffeln oder Reis, die Soja-Bolognese, "klassische" Fertiggerichte wie Kartoffel-Taschen und Pizza. Die Pommes sind auch gut. Und die Salat-Theke ist klasse.

Generell ist das Mensa-Essen abwechslungsreich, nur die Qualität des Fleisches, vor allem bei Braten ist äußerst schlecht.

Nudelportionen sind zu klein für den Preis

Salat ist unverschämt teuer!!!

Ich würde vorschlagen, zukünftig drei von drei Gerichten fleisch- bzw. fischhaltig anzubieten. Konkret: Die Ausgabe vegetarischer Speisen sollte abgeschafft werden. Sollten Vegetarier dann noch immer in der Mensa speisen wollen, könnten z.B. Beilagen pur angeboten werden.

meist zu stark gewürzt!

Die Qualität des Essens ist oft mangelhaft. Auch, wenn der Teller noch voll ist, kann man einfach nicht mehr weiteressen, weil es einem schon schlecht ist. Entweder, weil alles noch roh ist, oder weil alles verkocht ist. Wünschenswert sind auch Gewürze, die im Allgemeinen eher nie in den Speisen vorhanden sind. Und damit sind nicht die Fertiggericht-Saucen gemeint. Es ist echt eklig Kartoffeln, Fisch, Tofu,... zu essen und alles schmeckt dank Geschmacksverstärker absolut identisch. :(

Die Kennzeichnung der Gerichte ist leider nur dürftig - Es ist nicht aus was Suppen / Beilagen o.ä. bestehen. Das erschwert nicht nur eine vegane / vegetarische Ernährung (Nudeln die Ei enthalten), sondern verkompliziert die Essenswahl auch für Allergiker (Laktoseintoleranz, Nussallergien, ...). Weiterhin wird eine vegane / vegetarische Ernährung in der Südmensa erschwert, da nahezu alle Salate Käse oder Fleisch enthalten.

"zwei von drei Gerichten vegetarisch" ??? gehts noch?!?

Angesichts des immensen Fleischkonsums ist die Qualität so niedrig, dass man Fleischmahlzeiten nicht mehr genießen kann. Daher bin ich der Meinung, etwas aufwändigere vegetarische Speisen anzubieten.

zufrieden :)

bitte nicht die Fleischgerichte kürzen

Es darf gerne mehr kosten solange Preis Leistung stimmt, allgemein höhere Qualität und besser zubereitet sollte es sein

Die Südmensa in Erlangen ist seit der Renovierung viel besser geworden! Das Essen schmeckt besser!

Bitte auch am Freitag mindestens ein Fleischgericht anbieten! Gemüse ist Beilage und keine eigenständige Mahlzeit!

Salz ist ein durchaus bezahlbares Gewürz geworden, das man tatsächlich mal verwenden sollte. Jedes mal, wenn ich in der Mensa essen muss, esse ich eigentlich einen selbst zusammengestellten Salat, denn die warmen Hauptgerichte sehen meist unappetitlich aus und sie viel zu fett! Sollte ich doch mal was warmes essen bereue ich es eigentlich immer. Das essen ist meist ungesund, zerkocht, fett, pampig und geschmacklos. Ich verstehe, dass man nicht unbegrenzte Möglichkeiten hat, wenn man günstig einkaufen muss, aber das geht besser.

Danke, dass sich Zeit für die Evaluation der Mensen genommen wird. Und auch ein Lob an das Südmensateam, das macht Ihre Sache prima!

die seltsame kalte weiße / rosa pampe zum freitagfisch ist menschenunwürdig.

Zwischen Schweine- und Hühnchenfleisch sowie Fisch besteht von der Konsistenz und Geschmack kein großer Unterschied. Es gibt zwar mehrere Soßen, diese sehen aber alle gleich aus und schmecken auch gleich.

Die Qualität des vegetarischen Essens ist gut, jedoch würde ich es begrüßen, wenn die Auswahl an vegetarischen Gerichten größer und abwechslungsreicher wäre.



Das beste Gericht ist das Lachsfilet mit Senfsauce!!! Bitte öfter anbieten!!!! (Kosten: ca. 2-3€ soweit ich mich erinnere...)

Die Abwechslung der vegetarischen Gerichte ist super

Jeden Tag Schnitzel, dafür weniger Fisch der die ganze Mensa vollstinkt!!!

Fisch und Fleisch sind fast immer paniert und sehr fettig, vielleicht könnte man das öfters nicht paniert anbieten.

:)

zu wenig!

Fischaktion vom 16.-18.4. in der Südmensa war sehr gut allgemein mehr Eierspeisen

Größere Portionen

Vegetarisches Essen Abschaffen!

Kartoffelhaltige Gerichte!

-es sollte definitiv mehr vegetarische Gerichte geben! leider ist es meist so, dass es 4 Fleischgerichte und nur ein vegetarisches gibt. Das vegetarische ist dann auch schneller vergriffen weil viele einfach nicht JEDEN TAG Fleisch essen wollen! Da sich die Gerichte, vorallem die vegetarischen wenig abwechseln, bin ich oft gezwungen ein Fleischgericht zu essen, da ich nicht schon wieder "Nudeln mit Tomatensoße" essen will. - Ich habe in der Mensa nur ein oder zwei Mal ein Dessert gegessen(nach täglichem Besuch über 2Jahre). Sie sind wenig attraktiv, man könnte sich das Angebot an Desserts komplett sparen. Wenn jemand dennoch etwas Süßes will gibt es doch schon Schokoriegel und Ähnliches in der Kaffeteria.

Fisch, der nicht frittiert bzw gebacken ist, würde mich mal freuen.

Es würde mich freuen, wenn es öfter Spaghetti Bolognese geben würde, da diese wirklich außerordentlich gut schmecken.

Mehr Bio und Angaben, woher die Zutaten kommen, wären nicht schlecht.

oft kosten vegetarische Gerichte mehr als Fleischgerichte. Das finde ich unverhältnismäßig.

Die Ausweitung des vegetarischen Essens auf 2/3 des Angebots halte ich für übertrieben. Der 'Tipp des Tages' ist ja oft auch schon ein vegetarisches Gericht. Natürlich essen Nicht-Vegetarier - auch ich selbstverständlich - vegetarische Gerichte, aber Vegetarier sind immer noch eine Minderheit und so halte ich es für ungerechtfertigt nur mehr ein fleisch bzw. fischhaltiges Gericht anzubieten. Sollte jedoch der Fall eintreten, dass die vegetarischen Gerichte auch von Nicht-Vegetariern gegenüber den anderen stark vorgezogen werden kann gut und gerne ein fleischhaltiges Gericht durch ein vegetarisches ersetzt werden.

kein Jodsalz im Essen verwenden! :- ) (falls es benutzt wird)

Bei den vegetarischen Gerichten fehlt oft die Kreativität. Nudeln mit TK-Gemüse und der Standard-Soße kann man schon mal machen, gibt es meiner Meinung nach aber viel zu oft. Warum gibt es manchmal einen sogenannten "Veggie-Day", wenn man sich dann doch nur dazu durchringen kann zwei von den drei angebotenen Gerichten vegetarisch zu kochen. Hat man Angst, die "Fleisch-Esser" zu vergraulen? Ich selbst bin eigentlich kein Vegetarier, versuche aber selten und bewusster Fleisch zu essen. An einem Veggie-Day mit drei vegetarischen Gerichten wird jeder fündig werden. Vielmehr sollten auch an normalen Tagen ruhig mal zwei von den drei Gerichten vegetarisch sein.

Ich finde das Mensaessen recht gut!

ES IST EINE FRECHHEIT HOCH 10, DASS DER SEMFT AUFN LEBERKÄS ODER DER KETCHUP ZU DIE POMMES EXTRA KOSTET

Fleischgerichte sind oft trocken, Soßen sind meist sehr glibberig

Häufiger Gerichte in Bio - Qualität, weniger Fertig - Saucen, die immer gleich schmecken, Ich hab gerne auch mal Gewürze im Essen ;-)

Vielen Dank für das leckere Essen und die gute Organisation in der Mensa Süd. Ich bin damit sehr zufrieden.

leider wird von mir aus preislichen gründen das fischgericht sehr selten gewählt, wenns geht vielleicht billiger... "luxusgerichte" könnte man sich sparen und stattdessen in andere gerichte investieren

Gerne mehr echten Käse statt Analogkäse. Und Tofu nur als eigenständige Zutat, nicht als Fleischersatz (ich esse lieber eine Nudelsoße mit Gemüse oder Pilzen als eine Pseudobolognese mit Soja). Dafür wär ich auch bereit, mal nen halben Euro mehr zu zahlen.

Das neue Konzept in der Südmensa ist hervorragend und selbst um 12 kommt man schnell an sein Essen. Die neuen Sonnenschirme sind super. Eine größere Salatbar wäre spitze.

fleischlos nicht nur als alibi anbieten; im sinne der nachhaltigkeit ist fleischerzeugung echt teuer, deshalb muss die tendenz zu weniger fleisch gehen.

Ich weiss nicht was genau der Mensakoch raucht, aber auf vegetarische Gerichte ala "Kartoffeltaschen mit Beilage Kartoffeln" kann ich gern verzichten. Ich habe 5 Semester ausschliesslich vegetarisch in der Mensa gegessen, das Problem war nicht das Angebot (gemessen am Anteil der Vegetarier ist 1/3 schon ok) sondern die generelle Qualitaet und Variation des Essens.

Die Aufteilung von Fleisch- und vegetarischen Gerichten ist sehr schlecht! Es gibt fast immer nur EIN vegetarisches Gericht, was auch manchmal nur eine Süßspeise, wie Apfelstrudel, ist. Von der Qualität würde ich die Mensa als nicht so gut werten, wobei das zu diesen Preisen in Ordnung ist. Trotzdem würde ich eine Qualitätssteigerung sehr begrüßen, auch wenn das einen Anstieg der Preise bedeuten sollte.

Die Speisen sind zu schlaff gewürzt und die Soßen sind nicht so lecker->schmecken oft wie "Pappe", vor allem diese "weiße Allround-Soße".

lieber 50cent teurer und dafür besseres essen. und vorallem: !!! weniger Salz!

unpanierter Fisch wäre schön

Bitte frischen Fisch anstatt Backfisch!

holla die waldfee

Nicht auf die Vielfalt sondern auf die Qualität kommt es an. Die Salate sind bereits gut, jedoch könnt ihr euch das tiefkühlgemüse sparen. Das Zeugs schmeckt null! Auch der Tofu Fleischersatz ist zum kotzen. Deshalb: bringt einfache aber frische Speisen auf den Tisch :). Das Fleisch ist ungenießbar

Angebot am 23. April, Soyaschnitzel fand ich super, gerne öfter!

Wir wollen die Mikrowellen zurück!

Die bisherigen vegetarischen Gerichte waren größtenteils ekelhaft. Ich esse äußerst gerne gutes Vegetarisches, aber bei "Gemüseauflauf mit Lauchsoße" sage ich nein.

Was haben mein Alter und mein Geschlecht mit der Qualität des Mensaessens zu tun?

Den Fisch bitte nicht immer panieren und nicht immer Remoulade dazu. Stattdessen natur und verschiedene Dips

Ich habe manchmal den Eindruck, dass versucht wird, abwechslungsreich zu kochen (Lob), aber es schmeckt zu häufig alles gleich (Kritik)

Bitte achten sie in Zukunft darauf Geschmacksverstärker zu vermeiden, da es viele gibt die auf diesen Dreck allergisch reagieren! Zumindest eine exakte Kennzeichnung ist angebracht, auch bei Tipp des Tages Gerichten! Sowieso ist es äußerst erbärmlich für den verantwortlichen Koch solche Zusatzstoffe nutzen zu müssen!

Ich würde gerne öfter in die Mensa gehen allerdings ist die Auswahl an vegetarischen Gerichten nahezu 0 da es maximal eines gibt. Die vegetarischen Gerichte sind meist gut aber wechseln sich selten ab.

Der Fisch ist meist total pampig und hat wenig Geschmack. Es sollte generell mehr Gemüsebeilagen geben. Das Wiegegemüse ist ja sehr teuer und das warme Wiegegemüse schmeckt in der Südmensa total nach Brühwürfel. In der alten Südmensa gab es noch kleine Schalen mit warmem Gemüse, jetzt gibt es nur noch Salate. Generell wäre es schön Essen mit weniger Salz zu bekommen.

Die Preise sind gut

Für bessere Qualität würde man gerne auch ein bisschen mehr zahlen. Also lieber hochwertige Produkte statt Billigkram der nicht schmeckt. Außerdem würde es helfen wenn die Köche mehr würzen würden.

Bei den vegetarischen Gerichten wäre eine größere Portion gegen Aufpreis wünschenswert. Bei den normalen Portionen werde ich nämlich nicht satt. Zwei Portionen sind aber zu viel...

Leider sind v.a. Nudeln oder das vegetarische Gericht ein wenig verkocht. Da ist schade, da es eigentlich meist nicht schlecht schmecken würde. Nudeln sollten zudem besser gesalzen werden. Sie sind sehr geschmacklos.

Portionen sind zu klein

Die Auswahl an sich finde in Ordnung. Aber die Qualität könnte besser werden (v.a. die Gemüsebeilagen sind entweder noch sehr fest oder sehr matschig). Ich bin auch sehr gegen ein weiteres vegetarisches Essen. Es würde sicherlich aber einigen helfen, wenn man gelegentlich Gluten- oder Milchzuckerfreie Gerichte anbietet (und es dazuschreibt). Denn beides sind nicht selten verbreitete 'Krankheiten' und im Gegensatz zu den (meisten) Vegetariern, haben sich die Leute das nicht selber ausgesucht.

Ich würde ein weiteres vegetarisches Gericht täglich sehr begrüßen!

Ich persönlich wäre gerne bereit für bessere Qualität und häufigere Verwendung von bio-Produkten auch etwas mehr zu zahlen!

Generell finde ich, dass das Mensaessen besser als sein Ruf ist. Geschmacklich ist es meistens in Ordnung. Am Mensaessen stört mich allerdings folgendes: 1.) Gekochte Kartoffeln: Entweder sind sie halbroh oder reichlich verkocht. Essen mit gekochten Kartoffeln in der Mensa meide ich deshalb grundsätzlich. Ich weiß natürlich, dass das bei so großen Mengen mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden ist, aber das MUSS besser gehen. 2.) Portionsgrößen: Von den normalen ausgegebenen Portionen werde ich (auch mit Salat!) nicht wirklich satt - der Tipp des Tages ist deswegen so gut wie immer das Essen meiner Wahl. 3.) In der Südmensa sind an der Besteckausgabe keine Esslöffel mehr. 4.) So manches Fleischgericht (vor allem Schnitzel u.ä.)

leidet sehr unter der Zubereitung im Heißluftdämpfer/Konvektomaten. Außen ist es häufig trocken und innen noch fast roh. Dementsprechend würde ich manche Sachen als ungenießbar bezeichnen. Dafür sind die Braten vom Allerfeinsten!

Ich halte den Veggie-Day für nicht sehr sinnvoll. Wenn man sich umschaute, essen an dem Tag 80% aller Leute das Fleischgericht...

Generell fände ich es schön, wenn Fisch und Fleisch (ausgenommen Geschnietzeltes) nicht wie meistens unter einer dicken (geschmackslosen) Panade verschwinden würden. Der Wiegesalat ist meiner Ansicht nach zu teuer, der portionierte Salat in den Schälchen zu wässrig bzw. mit zu viel Essig (! manchmal ist die halbe Schale voll Wasser/Essig).

Fleisch aus artgerechter Haltung ist mir persönlich sehr wichtig, aber in der Mensa entweder nicht vorhanden oder zumindest nicht ausgezeichnet/beworben.

Für einen Veganer fällt das Angebot an der Südmensa leider sehr mager aus, da die meisten vegetarischen Gerichte nicht vegan sind. Pommes mit Ketchup und Salat sind auf Dauer keine gesunde und zufriedenstellende Lösung.

Ich finde es absolut unmöglich, bis zu vier Fleischgerichte anzubieten und nur eine vegetarische Option. Viele Leute würden ja vegetarisch essen, wenn das nicht meistens Nudeln mit Tomatensoße wären. Dafür aber ein großes Lob an die Tofu und Soja-Gerichte! Die sind wirklich überraschend gut!

Die Gerichte sind teilweise sehr trocken, bspw. der Reis oder Schnitzel/Hähnchen. Die Nudeln sind meistens verkocht.

Der obligatorische Fisch am Freitag zusammen mit den Kartoffeln und diesem seltsamen Dip schmecken gar nicht. Und ich verstehe auch nicht, warum in so vielen Speisen Sojawürfel sind - die schmecken gar nicht gut. Sollen wohl einfach nur sättigend sein :P

- Generell stark schwankendes Qualitäts- und Geschmacksniveau der einzelnen Speisen in der Südmensa -Eintöniges Angebot in der Cafeteria Süd, im Vergleich z.B. zu der am Langemarckplatz -Positiv hervor zu heben ist die Aktionstheke der Südmensa, an welcher auch "Premium-Gerichte" (frisches Rumpsteak, etc.) angeboten werden

Kartoffelsalat(Beilage) schmeckt hervorragend!

Die Salattheke in der Südmensa ist immer ziemlich schnell leergegessen

Die Förderbänder um sein Tablett abzugeben, sind gerade zur Mittagszeit meist überlastet, das heißt es bilden sich Schlagen etc. Hier sollten zusätzliche Wagen bereit gestellt werden. Die Damen an der Kasse sollten auch ein bisschen mit drauf achten und dann Kollegen Bescheid geben, dass z.B. das Band nicht mehr läuft.

Seit Umbau ist das Preis-Leistungs-Verhältnis gesunken! Im Vergleich zu anderen Kantinen (zB Bosch Bamberg) liefert die Mensa Südgelände schlechtere Qualität zu deutlich höheren Preisen. In Schulnoten dennoch eine 2-3.

Ich wünsche mir mehr Auswahl bei Fischgerichten. Nicht, dass es häufiger Fisch geben muss, aber es muss ja nicht immer paniertes Backfisch sein! Außerdem würde ich mir wünschen, dass die Suppen nicht völlig überwürzt, sondern einfach nach Gemüse schmecken.

Danke! Mehr vegetarisch wäre Super, und alle Fleisch Gerichte bitte einfach mal teurer machen. Danke, so dass die vegetarischen Gerichte in höherer Qualität angeboten werden können.

Die Portionen sind so klein, dass man nicht satt werden kann.